

MENÜ ALOIS

Wintergemüse Consommé

-

Forelle, Meerrettich, Wasabi

-

Beef Tartelette, Caviar, Trüffel

-

Forellencaviar, Nori, Dill

-

Makrele, Shiso, Fenchel

-

Entenleber, Johannisbeere

-

Dorade, Aguachile, Jalapeño

-

Auster, Codium, Caviar

-

Kürbis, Seeigel, Sanddorn, Safran

-

Saibling, Buttermilch, Schnittlauch

-

Langostino, Saté, Pandan

-

Rib Eye, Zwiebel, Trüffel

-

Erfrischung

-

Reh, Mispelkern, Walnuss

-

Käse, Umeboshi, Aceto

-

Grapefruit, Honig, Estragon

-

Panettone, Geflämmte Sahne, Weißer Trüffel

MENÜ . . 250 €

**Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier – Julien Morlat –
eine individuelle Weinbegleitung zu Ihrem Menü für 145 €
oder mit einer Raritäten Auswahl aus unserem Weinkeller für 220 €. (Je 6-8 Weine)**