

MENÜ ALOIS

Wintergemüse Consommé
-
Forelle, Meerrettich, Wasabi
-
Beef Tartelette, Caviar, Trüffel
-
Pilztartelette, Pata Negra, Yuzu
-
Makrele, Shiso, Fenchel
-
Entenleber, Mango, Purple Curry
-
Saibling, Buttermilch, Schnittlauch, Kohlrabi
-
Auster, Algen, Caviar
-
Kürbis, Seeigel, Sanddorn, Safran
-
Seeteufel, Escabeche, Muscheln, Dill
-
Langostino, Kafirlimette, Pandan
-
Kalbsbries, Zwiebel, Trüffel, Traube
-
Erfrischung
-
Ente, Puntarelle, Orange
-
Käse, Perigord Trüffel, Aceto
-
Grün Apfel, Haselnüsse, Geräuchertes
-
Fujisan Bread, Kokos

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)**