

MENÜ ALOIS

Frühlinggemüse Consommé

-

Forelle, Meerrettich, Wasabi

-

Beef Tartelette, Caviar, Trüffel

-

Mönchsbart, Nori, Stracciatella

-

Tamago, Lachskaviar, Alter Mirin

-

Entenleber, Mango, Purple Curry

-

Saibling, Buttermilch, Schnittlauch, Kohlrabi

-

Abalone, Koshihikari Reis, Caviar

-

Tintenfisch, Romesco, Palmherzen

-

Steinbutt, Escabeche, Muscheln, Amalfi Salzzitrone

-

Kaisergranat, Nam Prik, Pandan

Maitake, Perlzwiebeln, Traube, Morchel

-

Erfrischung

-

Maibock, Chioggia Rübe, Mandel, Blutwurst

-

Käse, Aceto

-

Erdbeere, Sesam, Dill

-

Fujisan Bread, Kokos

MENÜ . . . 285 €

**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)**

Alle Preise sind in Euro, inkl. MwSt und Service. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeitern.

Änderungen im Menü behalten wir uns vor.