

Degustationsmenü

am 18.03.2017

Confierter Saibling

Walnuss / Preiselbeere / Feldsalat

◆ ◆ ◆

Bayerische Garnele

Kokos / Curry / Zitronengras

◆ ◆ ◆

Gebratener Zander

Apfel / Rote Beete

◆ ◆ ◆

Bretonische Seezunge

Kohlrabi / Morchel

◆ ◆ ◆

Knusprige Kalbsbries

Kartoffel / Petersilie / Trüffel

◆ ◆ ◆

Rosa Entenbrust

Rotkohl / Topfen / Orange

◆ ◆ ◆

Schokolade

Macadamia / Honig

155 €

inkl. Wasser / Wein / Aperitif / Kaffee