

menu

Nori Cracker – Yuzu – Saibling – Lauchstroh
Tartelette – Ziegenkäse – Fenchelsauerkraut – Sonnenblumenkerne
Bohnensuppe – Haricot Coco

Gänseleber – Heidelbeere
Ei à la Sigi – Meerrettich – Bete – Thunfisch
Ferkelschulter – Pulpo – Jalapeno-Schaum

Seeforelle *von Kevin Leitner*
gebeiztes Tatar – Artischocke – Escabeche-Eis

Zander *von Sigi Schelling*
Champignoncreme – Kopfsalat – Pimentos-Sauce

Agnolotti *von Kevin Leitner*
Steinpilze – geröstete Kohlcreme – Trauben Verjus

Kalb *von Martin Fauster*
Kopf – Bries – Lauch – Périgord Trüffel

Reh *von Martin Fauster*
gefüllter Grießknödel – Kürbis

Topfensoufflé *von Sigi Schelling*
Zwetschgen – Sauerkirsch-Eis und Stracciatella

Petit fours