



Mühle Schluchsee

„Okonomiyaki“ & Kürbis  
Rauchforelle & Sonnenblumenkerne  
Rindertatar & Norialge

Rotkohl & Crème Crue  
Langoustine „Royal“ & Edamame

Brot & Butter

Wilde Makrele aus der Bretagne  
Aki Pure Kaviar aus Deutschland

Lauchherzen & Kombualge  
+29 Euro für 10g

Forelle aus Alpbbruck

Kohlrabi & Feldsalat

Eingelegter Sellerie

Bioeigelb & Petersiliefumet

Langoustine aus Dänemark

Brennessel & Schwarzwurzel

Wolfsbarsch aus dem Atlantik

Trüffel & Haselnuss

Färse aus dem Schwarzwald  
Wagyu A5 aus Kagoshima

Kräutersaitling & Koji Jus  
+34 Euro p.P, nur Tischweise

Ihringer Quitte

Kernöl & Langpfeffer

Zimtblütencanelé  
Muscovadozucker Choux  
Joghurt Macaron

Menu 142 Euro

Selektierter Rohmilchkäse  
Affineur Waltmann, Erlangen

Sauerteteigbröche  
+22 Euro

Weinbegleitung 7 Gläser 0,1l / 84 Euro