



Mühle Schluchsee

Champignon Tarte
Lachsforelle & Schnittlauch
Hamachi - Torro & Yuzu Kosho

Rote Bete & Molke
Mais, Trüffel & Kohlrabi

Brot & Butter

Jakobsmuschel aus der Bretagne	aromatisches Gelee & Corail
Ikejime Hamachi	Sesam & französischer Rettich
Lachsforelle aus Albruck Royal Belgian Kaviar „Platinum“	Sake & Spinat +29 Euro für 10 g
Eingelegter Sellerie	Bioeigelb & Petersilienfumet
Bar de Ligne	Tapioka & Fenchel
Glasiertes Kalbsbries oder Wagyu A5 aus Miyazaki	Topinambur & Kalbsschwanzjus +36 Euro p.P, tischweise wählbar
Piemonteser Haselnuss	gerösteter Reis & Mirin

Zimtblüten - Canelé
Custard Tarte
Choux mit Kaffee crème

Menu 142 Euro

Selektierter Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	Sauerteigbrioche +22 Euro
--	------------------------------

Weinbegleitung 7 Gläser 0,1l / 84 Euro

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene wendet euch gerne an unsere Servicemitarbeiter