



Mühle Schluchsee

Champignon Tarte  
Lachsforelle & Schnittlauch  
Hamachi - Torro & Yuzu Koshu

Auster & Staudensellerie

Ihringer Spargel & Crème Fraîche

Brot & Butter

Jakobsmuschel aus Norwegen aromatisches Gelee & Corail

Ikejime Hamachi Sesam & französischer Rettich

Lachsforelle aus Alpbbruck Sake & Spinat  
Aki Pure Kaviar „Ossetra“ aus Hamburg +31 Euro für 10 g

Eingelegter Sellerie Bioeigelb & Petersilienfumet

Seeteufel aus der Bretagne BBQ & Bohne

Heimisches Reh Vadouvan & Filderkraut  
oder

Wagyu A5 aus Miyazaki +39 Euro p.P, tischweise wählbar

Piemonteser Haselnuss gerösteter Reis & Mirin

Zimtblüten - Canelé  
Joghurt Macaron  
Choux mit Kaffecrème

Menu 169 Euro

Selektierter Rohmilchkäse Früchtebrot  
Affineur Waltmann, Erlangen +25 Euro

Weinbegleitung 7 Gläser 0,1l / 94 Euro

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene wendet euch gerne an unsere Servicemitarbeiter