



Mühle  
Schluchsee

Kaltes aromatisches Dashi

Seeteufel & 'Nduja  
Wagyu & Rettich  
Aubergine & Belper Knolle

Lachsforelle & Tofu

Brot & Butter

Rohe Jakobsmuschel

Corail & Stachelbeere

Lachsforelle aus Albbbruck

Kohlrabi & Pumpernickel

*Royal Belgian Caviar Platinum Selection "Mühle" (7 gr für 25 Euro / 14 gr für 50 Euro)*

Gegrillter Seeteufel

Yuzu Kosho & Tomate

Eingelegter Sellerie

Bioeigelb & Petersilienfumet

Limousin Lamm  
oder

Artischocke & Sonnenblumenkerne

Wagyu A5 aus Kagoshima

Zwiebelgewächse & Teriyaki Jus

*Upgrade anstatt des Lammes: +44 Euro p.P., nur tischweise wählbar*

Fermentierte Aprikose

Topfen & Zitronenmelisse

„Schwarzwälder Kirsch“

Shiso & Manjari Schokolade

Pfirsich mit Sabayon  
Bienenstich mit Orange  
Johannisbeere mit weißer Schokolade

### Menü 209 Euro

Selektierter Rohmilchkäse  
Affineur Waltmann, Erlangen

Früchtebrot  
+28 Euro

Weinbegleitung in 7 Gläser 109 Euro  
alkoholfrei Getränkebegleitung in 5 Gläser 65 Euro



Mühle  
Schluchsee

cold - aromatic dashi

monkfish & dill  
wagyu & radish  
eggplant & belpen knolle

salmon trout & tofu

bread & butter

Raw Scallop

corail & gooseberry

Salmon Trout

*Royal Belgian Caviar Platinum Selection "Mühle"*

kohlrabi & pumpernickel

*(25 Euro for 7 gr / 50 Euro for 14 gr)*

Grilled Monkfish

yuzu kosho & tomato

Pickled Celeriac

lukewarm egg yolk & parsley fumet

Limousin Lamb

or

Wagyu A5 from Kagoshima

*Upgrade instead of the Lamb: +44 Euro p.P. only per table*

artichoke & sunflower seeds

onion plants & teriyaki jus

Fermented Apricot

curd & lemon balm

"Blackforest Cake"

shisho & manjari chocolate

peach with sabayon  
"bienenstich" with orange  
currant with white chocolate

### Menu 209 Euro

Selected raw milk cheese

Affineur Waltmann, Erlangen

fruit bread

+28 Euro

Wine Pairing 7 glasses 109 Euro

Nonalcoholic Drink Pairing 5 glasses 65 Euro