



Mühle
Schluchsee

Takoyaki & Langoustine
Steinbutt & Schnittlauch

Wagyu & Rettich
Trüffelquiche

Rotkohl & Crème Crue

Brot & Butter

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

Langoustine aus Norwegen
Kürbis & Yuzu Kosho

Gedämpfter Steinbutt
Bouchot Muschel & Fenchel

Eingelegter Sellerie
Bioeigelb & Petersilienfumet

Limousin Lamm
oder
Wagyu A5 aus Kagoshima
Upgrade anstatt des Lammes: +44 Euro p.P., nur tischweise wählbar

Artischocke & Sonnenblumenkerne

Zwiebelgewächse & Teriyaki Jus

Fermentierte Aprikose
Topfen & Zitronenmelisse

Japanischer Eiskaffee
Mirin Sahne & gerösteter Reis

Choux mit Muskovadozucker
Bienenstich mit Orange
Zwetschge mit Pistazie

Menü 209 Euro

Selektierter Rohmilchkäse
Affineur Waltmann, Erlangen
Früchtebrot
+28 Euro

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

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene wendet euch gerne an unsere Servicemitarbeiter
For information on additives and allergens, please talk to our service staff



Mühle
Schluchsee

takoyaki & langoustine
turbot & chives

wagyu & radish
truffle quiche

red cabbage & crème crue

bread & butter

Yellowtail Mackerel french radish & sesame
Royal Belgian Caviar Platinum Selection "Mühle" (7 gr für 25 Euro / 14 gr für 50 Euro)

Langoustine from Norway pumpkin & yuzu kosho

Steamed turbot bouchot mussel & fennel

Pickled Celeriac lukewarm egg yolk & parsley fumet

Limousin Lamb artichoke & sunflower seeds
or

Wagyu A5 from Kagoshima onion plants & teriyaki jus
Upgrade instead of the Lamb: +44 Euro p.P. only per table

Fermented Apricot curd & lemon balm

Japanese Iced Coffee miso & roasted rice

Choux with muscovado sugar
"bienenstich" with orange
plum with pistachio

Menu 209 Euro

Selected raw milk cheese fruit bread
Affineur Waltmann, Erlangen +28 Euro

Wine Pairing 7 glasses 109 Euro
Nonalcoholic Drink Pairing 5 glasses 65 Euro