



Mühle  
Schluchsee

Langoustinen Bisque

Wagyu & Rettich  
Lachsforelle & Lauch  
Trüffelquiche

Hühnerleber & Rote Bete

Brot & Butter

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

französischer Rettich & Sesam

Kinn vom Iberico Schwein

Karotte & Zitrus Vinaigrette

Sanft gegarte Lachsforelle

Spitzkohl & Vadouvan

Eingelegter Sellerie

Bioigelb & Petersilienfumet

Schwarzfederhuhn  
von „Monsieur Miéral“  
oder

Keulen - Confit & Sherry

Wagyu A5 aus Kagoshima  
*Upgrade anstatt des Huhns: +44 Euro p.P., nur tischweise wählbar*

Zwiebelgewächse & Teriyaki Jus

Geeiste Clementine

Vanille & Champagner

Japanischer Eiskaffee

Mirin Sahne & gerösteter Reis

Custard mit Muskatnuss  
Bienenstich mit Orange  
Zwetschge mit Pistazie

Menü 219 Euro

Selektierter Rohmilchkäse  
Affineur Waltmann, Erlangen

Früchtebrot  
+28 Euro

Weinbegleitung in 7 Gläser 119 Euro



Mühle  
Schluchsee

langoustine bisque

wagyu & radish  
salmon trout & leek  
truffle quiche

chicken liver & beetroot

bread & butter

Yellowtail Mackerel

french radish & sesame

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

Chin of Iberico Pig

carrot & citrus vinaigrette

Gently cooked Salmon Trout

pointed cabbage & vadouvan

Pickled Celeriac

lukewarm egg yolk & parsley fumet

Black-feathered Chicken

from 'Monsieur Miéral'

chicken leg- confit & sherry

or

Wagyu A5 from Kagoshima

onion plants & teriyaki jus

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

Iced Clementine

vanilla & champagne

Japanese Iced Coffee

miso & roasted rice

custard with nutmeg  
"bienenstich" with orange  
plum with pistachio

Menu 219 Euro

Selected raw milk cheese

fruit bread

Affineur Waltmann, Erlangen

+28 Euro

Wine Pairing 7 glasses 119 Euro