



Mühle
Schluchsee

Langoustinen Essence

Wagyu & Rettich
Lachsforelle & Lauch
Trüffelquiche

Hühnerleber & Rote Bete

Brot & Butter

Roh marinierte Langoustine
Royal Belgian Caviar Platinum Selection "Mühle" [7 gr für 25 Euro / 14 gr für 50 Euro]

Jalapeño & Meeresgräser

Sanft gegarte Lachsforelle

Spitzkohl & Vadouvan

Kinn vom Iberico Schwein

Karotte & Zitrus Vinaigrette

Eingelegter Sellerie

Bioeigelb & Petersilienfumet

Geschmortes Schulterscherzel
vom Rind

Zwiebel & weißer Pfeffer

[Upgrade: Wagyu A5 aus Kagoshima +44 Euro p.P., nur tischweise wählbar]

Eingelegter Rhabarber

grünes Shiso & Schafsjoghurt

Japanischer Eiskaffee

Mirin Sahne & gerösteter Reis

Custard mit Muskatnuss
Bienenstich mit Sansho Pfeffer
Praliné Törtchen

Menü 219 Euro

Selektierter Rohmilchkäse
Affineur Waltmann, Erlangen

Früchtebrot & eingelegte Trauben
+28 Euro

Weinbegleitung in 7 Gläser 119 Euro



Mühle
Schluchsee

langoustine essence

wagyu & radish
salmon trout & leek
truffle quiche

chicken liver & beetroot

bread & butter

Raw marinated Langoustine jalapeño & seaweeds
Royal Belgian Caviar Platinum Selection "Mühle" (7 gr for 25 Euro / 14 gr for 50 Euro)

Gently cooked Salmon Trout pointed cabbage & vadouvan

Chin of Iberico Pig carrot & citrus vinaigrette

Pickled Celeriac lukewarm egg yolk & parsley fumet

Braised Beef Flat Iron onion & white pepper
[Upgrade: Wagyu A5 from Kagoshima +44 Euro p.P., only per table]

Pickled Rhubarb green shiso & sheep yoghurt

Japanese Iced Coffee miso & roasted rice

custard with nutmeg
"bienenstich" with sansho pepper
praliné tartlet

Menu 219 Euro

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

Wine Pairing 7 glasses 119 Euro