

Menü

Amuses Bouches

Heino Huber & Team



Mit Blaualge gebeizte
Heimertinger Lachsforelle im Noriblatt
Vinaigrette von gegrillter Paradeiser &
Süßwasserfischkaviar, Jalapeno-Mayonnaise

Sascha Kemmerer & Team



Wildgeflügel-Essenz,
Rotwein-Pilzravioli, pochiertes Wachtelei

Heino Huber & Team



Gertruds Bio-Gemüse,
Kräuter-Wermut-Marinade, gebratener Seeteufel

Heino Huber & Team



Bayerischer Milchkalbsrücken
auf Steinpilzrisotto, Portwein-Schalottengel,
Erbsen, Sauce Riche

Sascha Kemmerer & Team



Gekühlte Schokoladen-Karamelltarte
Tonkabohnencrème,
Zwetschgen-Hibiskusblütensorbet

Sascha Kemmerer & Team