

M E N Ü

LIEBER GAST,

genießen Sie ein aufregendes Menü, dessen Ablauf Sie selbst zusammenstellen können. Wählen Sie Ihre Zutaten und lassen Sie sich von der Geschmackskombination überraschen.

JE NACH WUNSCH SIND 5, 6 ODER 7 GÄNGE MÖGLICH.

VORSPEISEN

Enten-Leber

ARTISCHOCKE - TRAUBE
PLUNDERTEIG

Jakobsmuschel

MAIS - CURRY - MACADAMIA

Loup de Mer

ERBSE - RETTICH - INGWER

HAUPTGANG

Dorade Royal

FENCHEL - PISTAZIE - QUITTE

Perlhuhn „Excellence“

PIMIENTOS DE PADRÓN - HANFSAAT
PARANUSS

Rind

KÜRBIS - STEINPILZ - GRAPEFRUIT

ZWISCHENGANG

Hummer

KOHLRABI - PINIENKERN - SAUERAMPFER

Huchen

SPITZKOHL - PHYSALIS - MANDEL

„Livar“ Klosterschwein

CHAYOTE - CALAMARETTI - SHISO

DESSERT

Rumtopf

BEEREN - VANILLE - HICKORY HOLZ

Piura Porcelana Schokolade

APRIKOSE - SENF - ZITRONENTHYMIAN

Käsewagen Affineur „Antony“

KRUSTENBROT - CHUTNEY - TRAUBE

5-GANG €165, 6-GANG €180, 7-GANG €195

ÜBERRASCHUNGSMENÜ (NUR TISCHWEISE)

5-GANG €155, 6-GANG €170, 7-GANG €185

WEINBEGLEITUNG WIRD INDIVIDUELL NACH
AUSWAHL BERECHNET