



Degustationsmenü 4 Gänge

Kalbsbries in zweierlei Konsistenzen,
geröstete Artischocken, kandierte Zitrone
und Speckschaum

Rote Beete-Risotto mit
in Kiefertrieben marinierter Saibling-Carpaccio,
dazu Ziegenblaukäse und Meerrettich-Waffel

Hirschlende mit Amarant-Popcorn,
Creme vom Red Love-Apfel, glasierte Kastanien,
marinierter Rotkohl und Rote Beete-Chips

Montblanch Seceda:
Nussbiskuit mit Halbgefrorenen aus
Sellerieknolle, dazu Marron glacé und glasierte
gesalzene Kastanien, Kaffee-Sahne-Waffel und Kakao

48,00 €