



## Menü

### Sous Vide gegarter Kalbsrücken

Forellenespuma | Geschmorte Tomate | Kapern | Eingelegte rote Zwiebeln

### Sellerieschaumsuppe

Perigord Trüffel | Gegrillte Jakobsmuschel | Schalotten Chutney

### Linguine

Waldpilze | Pilzschaum

### Rosmarin-Zitronensorbet

Champagner Espuma

### Flanksteak

Bbq Jus | Bohnen Cassoulet | Süßkartoffelpüree

Zwiebelcrumble | Geflämmter Lauch

### Pfistermühlen Pavlova

Weißer Schokolade | Waldbeeren Konfitüre | Brombeersorbet | Baiser



<b>6-Gang-Menü</b>	119
Weinbegleitung	79
alkoholfreie Getränkebegleitung	55
<b>5-Gang-Menü (ohne Pasta)</b>	105
Weinbegleitung	65
alkoholfreie Getränkebegleitung	45
<b>4-Gang-Menü (ohne Pasta &amp; Sorbet)</b>	89
Weinbegleitung	65
alkoholfreie Getränkebegleitung	45

Inklusive Amuse-Bouche & Petits Fours

- Inklusivpreise in EURO -



## **Menü vegetarisch**

### **Zweierlei vom Leitzachtaler Bio-Ziegenkäse**

Mousse | Gebacken | Honigeis | Glasierte Feigen | Johannisbeersud

### **Sellerieschaumsuppe**

Perigord Trüffel | Schalotten Chutney

### **Geflämmte Bundmöhre**

Mais-Jalapeñobrot | Karotten-Ingwerpüree | Wilder Brokkoli

### **Rosmarin-Zitronensorbet**

Champagner Espuma

### **Linguine**

Waldpilze | Pilzschaum

### **Pfistermühlen Pavlova**

Weißer Schokolade | Waldbeeren Konfitüre | Brombeersorbet | Baiser



<b>6-Gang-Menü</b>	109
Weinbegleitung	79
<b>5-Gang-Menü</b> (ohne Bundmöhre)	95
Weinbegleitung	65
<b>4-Gang-Menü</b> (ohne Bundmöhre & Sorbet)	79
Weinbegleitung	65

Inklusive Amuse-Bouche & Petits Fours