

HEILIGER ABEND

APERITIF

Carpaccio von der gelben Beete
Meerrettichcreme | rote Beete Sprossen

carpaccio of yellow beetroot / horseradish cream / beetroot sprouts

MENU

Mousse von der Tegernseer Rauchforelle
Gurken-Dill-Schaum | Granny Smith Apfel | Pumpernickel | Forellenkaviar

mousse of Tegernsee smoked trout / cucumber and dill foam / granny smith apple / pumpernickel / trout caviar



Sous vide gegarte Barbarie Entenbrust
Orangen-Kardamom-Sauce | Apfelblaukraut | Kartoffelplätzchen

sous vide cooked breast of Barbarie duck / red cabbage / potato dumpling

oder / or

Wirsingköpferl
Hokkaidofüllung | Wermutsauce | Kartoffelpüree | Kräutersaitling | Wintertrüffel
savoy cabbage / hokkaido filling / vermouth sauce / potato puree / king oyster mushroom / winter truffle



Pochierte Williamsbirne
Safran-Zimt-Sud | Hippenblatt | Brombeerschaum | Schokoladen-Rosmarin-Eis
poached williams pear / saffron cinnamon broth / cookie / blackberry espuma / chocolate rosemary ice-cream

PETITS FOURS

89,- €
79,- € vegetarisch / vegetarian