

Chef Menü

— global & regional —

von Peter Girtler

- 
- Einklang**
 - Knolle
 - „Garten und Me(h)r“
 - Toffifee – Wipplammschinken – Speck
 - Pommes frites – Ketchup – Mayonnaise
 - Geräucherter Schwertfisch – Gurke – Wasabi-Rucola
 - Nordseelachs**
 - Kohlrabi – Shiitake Pilze – Apfel – Kräuterfond – Zitronenstrauch
 - Gänseleber**
 - Passionsfrucht – Sellerie – Popkorn – Kichererbsen-Kresse
 - Berg-Quellsaibling**
 - Petersiliencremesuppe – Pinienkerne – Alpencurry – Olivenkraut
 - Jakobsmuschel-Ravioli**
 - Jakobsmuschel – Pak Choi – Gin-Tomatenwasser – Krenkraut
 - Sommerrisotto**
 - Tomaten – Lammbries – Wasabi – Sauerrampfer
 - Wolfsbarschtranche**
 - Karottenvariation – Spitzpaprika – Yuzu – Bronzefenchel
 - „Das Rind“**
 - Filet – Pifferlinge – Mini-Kohlrabi – Alpenkaviar – Hanfkruste – Eiskraut
 - „Fast alles Schokolade“**
 - Variation – Karotte – Meersalz – Haselnuss – Süßholz – Lakritz-Tagetes
 - Tortenhuffet**
 - Sacher – Käsesahne – Buchweizentorte – Schwarzwäldertorte – unser Apfelstrudel
 - Danke..**
 - Kleines Geschenk für zu Hause



FAIR
cooking
gourmet food

*Guten Appetit
von
Peter Girtler*

Degustationsmenü 149,00 €

Gedeck 4,00 € (inklusive hausgemachtes Brot, Auftakts und Ausklangsgriße)