

MENÜFEIX

Aubergine | Olivenöl-Perlen | Ysop
Trüffel | Topinambur | Kerbel
Pilz | Pekannuss | Ananassalbei

Tomate | Gurkengranité | Kapernblatt

Die verschiedenen Tomaten stammen von unserem ersten! eigenen Anbau in Ginseldorf, ganz frisch geerntet.
Mit einem herben Kapernblatt und erfrischenden Gurkengranitée serviert.

Scholle | Nordseekrabben | Salzzitrone

Scholle aus dem Atlantik ist gebraten und wird mit herb-süßlicher Salzzitrone und Büsumer Krabben zubereitet.

Brokkoli | Piemonteser Haselnuss | Aceto Balsamico

Brokkoli ist mit einem feinem Tomatensud, sowie gedörnte Tomate, einem zarten Schaum von aromatischen Piemonteser Haselnüssen und 25 - jährigem altem Aceto Balsamico di Modena vollendet.

* **Pulpo** | Minze | Paprika

Den gegrillten Pulpo servieren wir mit Paprika im Barbecue-Style und gefrorener Minze.

* **Steinpilz** | Kürbis | Brioche

Die ersten gesammelten Steinpilze der Saison. Wir braten diese und servieren es mit einem Püree des Hokkaido Kürbis, sowie einen lauwarmen Salat. Der in Butter gebratene Brioche gibt eine Fülle zu den feinen Aromen dazu.

Gams | Junge Bete | Kräuter

In den Alpen hat die Gams ihren natürlichen Ursprung. Die Gams wird mit verschiedenen Beten und belebenden Kräutern servieren.

Karotten-Sorbet | Kürbiskerne | Zuckerrübenbutter

Himbeere | Reineclaudes | Mädesüß

Die Reineclaudes ist mit Mädesüß-Zucker abgeflämmt und mit dem Sorbet, frischen Himbeeren und Mädesüß Blüten angerichtet. Leicht aufgeschlagener Topfenschau vervollständigt dieses Dessert.

Süßes Finale

MENÜFEIX

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

169 €

MENÜFEIX ohne * Pulpo & *Steinpilz

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

139 €

Änderungen am Menü können zu einem angepassten Preis führen - **Änderungen vorbehalten**