

Menü

Kulinarische Einstimmungen

Seesaibling

Kohlrabi | Apfel | Soja-Mayonnaise | Schnittlauchöl | Buttermilch
als Vorspeise 39€

Pochiertes Landei

Buchenpilze | eingelegter Topinambur | Speckschaum
als Zwischengang 35€

Confierter Kabeljau

Grünkohl | Kaviar | Senfsaat | Gewürzgurken-Beurre-Blanc
als Hauptgang 52€

Poltinger Entenbrust

Artischocke | Rote Zwiebel | Sellerie-Kartoffel-Surprise
Sauce Financière
als Hauptgang 54€

Hirschkalb „Fichtenrauch“

Eingelegte Beeren | Steckrübe | Spitzkohl-Miso | Buchweizen
als Hauptgang 54€

„Riesling“

Muskatblüte | Birne | Zitrone
22€

Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann

22€

Feine Patisserie

4 – Gang 150 € (ohne Kabeljau, Entenbrust & Käse)

5 - Gang 170 € (ohne Kabeljau & Käse)

6 - Gang 185 € (ohne Käse) | 7- Gang 195 €