

cup



Sauerteig - Baguette | Kräuter der Provence - Ciabatta | Mais-Grissini

•
Kräuterbauernbutter



Tomatenmousse | Burrata | Basilikum

•
Windbeutel | Oktopus | Sauerrahm | „Taggiasche“ Oliven

•
„Cannolo“ | Rindstartar | „Cantabrico“ Sardellen Mayonnaise



Hirschessenz | Pfifferling Tartar | Schwarzbeerengel



Heu und Stroh „Mare e Monti“ | Kaisergranat | Pilze



Spanferkel Tortellini | Birnen Chutney | „CaRuBlù“ Crumbles



Weißes Pfirsichsorbet | Gin | Lavendel



Saibling – Lachsforellen Mosaik | Dill Öl | Prosecco Beurre Blanc | violetter Blumenkohl



Wagyu Roastbeef | wilder Brokkoli | Frühlingszwiebel | Steinpilze Jus



Yuzu | Himbeeren | Joghurt

•
Praline

•
Tartelletta

•
Macaron



wine&dine

cup



Sauerteig - Baguette | Kräuter der Provence - Ciabatta | Mais-Grissini

•
Kräuterbauernbutter



Tomatenmousse | Burrata | Basilikum

•
Windbeutel | Oktopus | Sauerrahm | „Taggiasche“ Oliven

•
„Cannolo“ | Rindstartar | „Cantabrico“ Sardellen Mayonnaise



Hirschessenz | Pfifferling Tartar | Schwarzbeerengel



Heu und Stroh „Mare e Monti“ | Kaisergranat | Pilze



Spanferkel Tortellini | Birnen Chutney | „CaRuBlù“ Crumbles



Weißes Pfirsichsorbet | Gin | Lavendel



Saibling – Lachsforellen Mosaik | Dill Öl | Prosecco Beurre Blanc | violetter Blumenkohl



Wagyu Roastbeef | wilder Brokkoli | Frühlingszwiebel | Steinpilze Jus



Yuzu | Himbeeren | Joghurt



Praline

•
Tartelletta

•
Macaron

€130

mit Weinbegleitung €160

wine&dine

