

Signature- Gourmetmenü

I

FUSCHLSEE-LACHSFORELLE

“roh mariniert & kalt geräuchert“

Buttermilch – Rettich – Bachsaiblingskaviar

A, C, D, G, H, N, O

II

CONSOMMÉ VOM KALBSCHLEPP

Englischer Sellerie – Milzpofesen – Manzanilla Sherry

A, C, G, H, L, O

III

„DAS GESCHMORTE SALATHERZ“

Artischocken² – Trüffel – Mimolette-Sauce

A, C, G, H, L, O

IV

IN NUSSBUTTER GLASIERTER HUMMER

Karfiol – Kalbskopf – Trüffel – grüner Apfel

A, C, G, H, L, O, R

V

„DIE MIERAL-TAUBE“

Rosa Brust & gebackene Praline von der Keule

Zuckermaiscrème – junger Spinat – Spitzmorchel

A, C, G, H, L, N, O

VI

FEINSTE KÄSESELEKTION

VOM TÖLZER KASLADEN

mit einer Auswahl an Chutneys

oder

VARIATION VON DER ORIGINAL BEANS

EDELSCHOKOLADE

Kirsche & Marille

A, C, G, H

4 Gänge (I + II + V + VI)	€ 89
5 Gänge (I + II + IV + V + VI)	€ 109
6 Gänge (I + II + III + IV + V + VI)	€ 129

Unsere Sommeliers stellen Ihnen gerne eine auf
das Menü abgestimmte Weinbegleitung
zusammen

Gedeck pro Person
€ 4,50

Signature Gourmet Menu

I

LAKE FUSCHL SALMON TROUT

“marinated & cold smoked”

buttermilk – radish – brook trout caviar

A, C, D, G, H, N, O

II

CONSOMMÉ OF VEAL TAIL

celery – spleen toast – Manzanilla Sherry

A, C, G, H, L, O

III

„BRAISED LETTUCE HEART“

artichokes² – truffle – Mimolette sauce

A, C, G, H, L, O

IV

BEURRE NOISETTE GLAZED LOBSTER

cauliflower – calf's head – truffle – green apple

A, C, G, H, L, O, R

V

“MIERAL PIGEON”

medium roasted breast & fried praline of the leg

sweet corn cream – young spinach – morels

A, C, G, H, L, N, O

VI

FINEST CHEESE SELECTION

FROM TÖLZER KASLADEN

with an assortment of chutneys

or

VARIATION FROM THE ORIGINAL BEANS

PRIME CHOCOLATE

cherry & apricot

A, C, G, H

4 Courses (I + II + V + VI)	€ 89
5 Courses (I + II + IV + V + VI)	€ 109
6 Courses (I + II + III + IV + V + VI)	€ 129

Our sommeliers will be happy to recommend
corresponding wines to your menu

Cover charge per person
€ 4,50