

## Casual Lunch

### *Apéro*

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum  
enthält Sellerie, Sulfite

Creme von Bio Gänseleber in Kohlrabi-Trüffelgelee mit eingelegter Johannisbeere  
enthält Laktose/Milchprodukte, Gluten

Mild geräucherte Gebirgsforelle, Forellen Kaviar, frischer Meerrettich und gepickelte Schalotte  
enthält Fisch, Soja

### **Vorspeise**

Tatar vom Allgäuer Weiderind mit Piquillogelee  
Eis von ungestopfter Gänseleber und Don Bocarte Anchovis  
Rhön-Caviar, Senfcreme und Rote Beete Relish  
enthält Fisch, Ei, Milchprodukte, Soja, Gluten

### **Zwischengericht**

Loup de Mer mit Olivenkruste und Krustenterraviolo  
Safransauce, Auberginentatar  
weiße Bohnencreme und Paprikachutney  
enthält Fisch, Krustentiere, Milchprodukte, Gluten, Sulfite

### **Hauptspeise**

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Schalottenbutter gratiniert  
gebackene Kalbspraline, getrüffelte Morchelrahmsauce  
Spitzkohl, Gewürzkarotte und Sellerie aus dem Ofen  
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten, Sellerie

### **Dessert**

Mit Fenchelhonig marinierte Feige, Edelweiß Schokolade  
Joghurteis mit Zitronenthymian  
Mürbeteigcrumble und Feigensauce  
enthält Gluten, Milchprodukte, Nüsse

### *Petit Four*

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 210,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

mit Weinbegleitung 240,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

## Casual Green Lunch

### *Apéro*

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum  
enthält Sellerie, Sulfite

Gebackenes, kleines Pizzakissen mit Olivencreme gefüllt und Paprika  
enthält Gluten, Sulfite, Soja

Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme und Salzzitronen Chutney  
enthält Gluten

### **Vorspeise**

Gemüsesalat mit Beete

Karotte und Petersilienwurzel

Sanddorn-Karottenvinaigrette und Meerrettichcreme

enthält Gluten, Soja

### **Zwischengericht**

Edelpilzraviolo in Edelpilzbouillon

mit Bohnen, Kürbis, Pilzcreme

und Kürbiskernöl

enthält Sulfite, Gluten

### **Hauptspeise**

Spitzkohl auf zwei Arten zubereitet

Trüffelsauce, Mais, Rote Beete

Maiscreme und Sauerteigbrotcrunch

enthält Sulfite, Gluten

### **Dessert**

Mousse und Eis von der sizilianischen Zitrone

mit Mango, Gianduja Ganache

und Passionsfruchtsauce

enthält Gluten, Soja, Nüsse

### *Petit Four*

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 210,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

mit Weinbegleitung 240,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

