

 **why not**
Gourmetfood

**WIR KOCHEN
GOURMET FOOD**

why?

life
is
too
short
for
less

GEDECK

Hausgemachtes Brot | verbrannte Butter | Sakura

AMUSE BOUCHE

Gepresste Melone | Ziegenkäse Schaum
Parmaschinken | Aceto Balsamico

KALTE VORSPEISE

Leoganger Lachsforelle | Mariniertes Rettich
Avocadocreme | Kaviar

SUPPE

Brotsuppe | Milchschaum | Lila Chip | Zirbenöl
Schwarzwurzel | Rotkrautstaub

WARME VORSPEISE

Trüffelkartoffeln | Sellerie | Demi-Glace | Hauskräuteröl
Frischer Trüffel

SORBET

Orangensorbet | Aperol Espuma

HAUPTSPEISE

Kalbstafelspitz | Kren Espuma | Karotte | Petersilie

Sardellen | Tempura | Gurke | Wildkräuter
Fermentierte Radieschen | Wasabi

DESSERT

Himbeere Tartelettes | Tonkabohne | Weiße Schokolade
Salzkaramell | Gold

FEINES ZUM SCHLUSS

Hausgemachter Käse | Pralinen

9 Gänge Preis pro Person Euro 135 pP

Weinbegleitung Euro 39 pP

Cocktailbegleitung Euro 42 pP

GEDECK

Hausgemachtes Brot | verbrannte Butter | Sakura

AMUSE BOUCHE

Gepresste Melone | Ziegenkäse Schaum | Aceto Balsamico

KALTE VORSPEISE

Parmesansnow | Tomaten Espuma | Basilikum Chip

SUPPE

Brotsuppe | Milchschaum | Lila Chip | Zirbenöl
Schwarzwurzel | Rotkrautstaub

WARME VORSPEISE

Trüffel Krokette | Pastinake | Hauskräuteröl | Frischer Trüffel

SORBET

Orangensorbet | Aperol Espuma

HAUPTSPEISE

Vegetarische Ente | Sellerie | Kichererbsen | Fenchel
Sesam | Gemüse Demi-Glace

DESSERT

Himbeere Tartelette | Tonkabohne | Weiße Schokolade
Salzkaramell | Gold

FEINES ZUM SCHLUSS

Hausgemachter Käse | Pralinen

9 Gänge Preis pro Person Euro 135 pP

Weinbegleitung Euro 39 pP

Cocktailbegleitung Euro 42 pP