



## DEGUSTATIONSMENÜ

### Aperitif Empfehlung „HUGO“ auf Eis á 7,50 EUR

Lanson Champagner, Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze

Wählen Sie Ihr Wunschmenü

4 – Gänge 53,00 €

5 – Gänge 61,00 €

6 – Gänge 69,00 €

Letzter Gang Käse oder Dessert

Korrespondierende Weinreise

(Ausgesuchte Weine auf unsere Empfehlung)

29,00 €

34,00 €

39,00 €

(0,1l pro Gang, Süßwein & Dessert 5cl)

### Deinster Spargel

Morchel ♦ Chorizo ♦ Ziegenfrischkäse



### Gebratene Jacobsmuschel

Rhabarber ♦ Mandel-Holunderblüten-Creme ♦ Gesalzene Mandeln



### Gebrannte Stopfleber

Schwarze Nüsse ♦ Wildkräuter Essenz ♦ Dunkelbier



### Bachsaibling

Sautierte Frühlingskräuter ♦ Historisches Gemüse ♦ Orangen Vinaigrette

oder

### Heilbutt & Kalbsbries

Blumenkohl ♦ geräucherte Paprika Jus ♦ Kapern



### Preso vom Iberico

Pulpo – Sous vide gegart ♦ Aubergine ♦ Orangen Kaviar ♦ Zweierlei Knoblauch

oder

### Maibock

Petersilienwurzel ♦ Mai Ritterlinge ♦ Meet ♦ Wildkräuter



### Backensholzer Milbenkäse

Haselnuss Öl ♦ Apfel Degustation

oder

### Carrot Cake – Interpretation

Kandierte Walnuss ♦ Zimt Eis ♦ Trauben Coulis ♦ Karotte