

Trüffel Menü am 24. & 25. November 2017

Aperos:

- *ORA KING-Lachstatar / Trüffelmayo*
- *Pochiertes Wachtelei / Spinat / Trüffel*
- *Getrüffeltes Gänselebereis mit Essigkaramell*
- *Jakobsmuschel / Tramezzini-Brot / Trüffel*

Amuse Bouche I

Alba Trüffel

Confiertes Hühnereigelb / Fregola Sarda / Erbse / Lardo / Gänseleber

Amuse Bouche II

Alba Trüffel

Räucheraal / Polenta / Rettich / Miso / Wiesenkräuter

Périgord Trüffel

Rindertatar / getrüffelte Kartoffelcreme / LiVar Schinken

Alba Trüffel

Hausgemachte Tagliatelle

Périgord Trüffel

Black Cod / Kalbskopf / Rotkraut / Acquerello Risotto

Périgord Trüffel

Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn / Schwarzwurzel / Leinsamen / Preiselbeeren

Périgord Trüffel

Mandarine / Maronen / Valrhona Waina

Petits Fours

5 Gänge Menü inkl. Aperitif, Wasser und Espresso 240 € pro Person
Weinbegleitung auf Wunsch 59 € pro Person

Gemeinsamer Beginn 18:30 Uhr