

Juli 2020
Marco Müller

*Lärchentee – Stockbrot – Sauerklee
Mairübe – Emmer – Apfel
Dünenaromen – Muschelstaub
Steinbutt Bottarga – Nussbitterschaum
Brot Miso – Hechtkaviar – Haselnussmilch*

Menü

Muschelaromen – Kohlrabi – Molke – Holunderblüte

€ 38

Bachforelle – Lardo – Blumenkohl

€ 38

Eierschwammerl – Hühnerhaut – Kirsche

€ 38

Waldboden – Pilztee – gereiftes Rindfleisch

€ 42

Garum – Oxsenherztomate – grüner Wacholder

€ 36

Salzwiesenlamm – Dashi – Junglauch

€ 54

Geeiste Karotte – Sanddorn

€ 16

Lärchenholz – Himbeere – Gurke

€ 21

Sandelholz – Wildrose

*Menü in acht Gängen EUR 205
Menü in sechs Gängen EUR 170
(ohne Eierschwammerl und Garum)*

(Änderungen im Menü vorbehalten.)