

Degustationsmenü | Menù degustazione | Degustation menu

8 GÄNGE | 8 PORTATE | 8 COURSES

bis | alle | until 19:45

€ 90,00 pro Person | a persona | a person

Pochiertes Ei

Pastinakencreme/Sommertrüffel/Babyspinat

Uovo poche

crema di pastinaca/ tartufo estivo/spinaci novelli

Poached egg

parsnip cream/summer truffle/baby spinach

Carpaccio vom Hirsch

Steinpilzeis/Preiselbeeressig/Wildkräuter

Carpaccio di cervo

gelato ai funghi porcini/ aceto ai mirtilli rossi/erbe selvatiche

Venison carpaccio

porcini mushroom ice cream/lingonberry vinegar/wild herbs

Consomme aus Sextner Wiesenheu

Gemüseperlen/Schwarzbrotchip/Speckstreifen

Consommé a base di fieno di prato di Sesto

perle di verdura/chips di pane nero/strisce di speck

Consomme made from Sesto meadow hay

vegetable pearls/black bread crisps/speck strips

Risotto mit Kamille

Wachtelbrüstchen/Blütenhonigjus/Blütenpollen

Risotto alla camomilla

petto di quaglia/miele di fiori/ polline di fiori

Risotto with chamomile

quail breast/flower honey jus/flower pollen

Sorbet aus Rosenblüten

Sorbetto ai petali di rosa

Rose blossom sorbet

Kalbsfilet

Zweierlei Karotte/Novelle Kartoffeln/Kräuterstaub/Sauce Hollandaise

Filetto di vitello

consistenze di carota/patate novelle/polvere di erbe/salsa olandese

Veal fillet

two kinds of carrot/novelle potatoes/herb dust/hollandaise sauce

Yuzu Parfait

Matchacrumble/Pfefferminzöl

Yuzu parfait

matchacrumble/olio di menta piperita

Yuzu parfait

matchacrumble/peppermint oil

Mille Feuille

Mascarponecreme/Tonkabohne/Himbeersorbet/Himbeerragout

Mille Feuille

crema di mascarpone/fava tonka/sorbetto ai lamponi/ragù di lamponi

Mille Feuille

mascarpone cream/tonka/raspberry sorbet/raspberry ragout