

MENÜ

AMUSE BOUCHE

ARTISCHOCKENCREME (V)

Oliventapenade, Tomaten & Ziegenfrischkäse

TERRINE VOM PERLUHN

Pistazien, Pommery Senfcreme & Marille

JAPANISCHE BERNSTEINMAKRELE

Avocado, Gurke, Wasabimayo & Ponzu

WALDPILZESSENZ (V)

Maultasche & Schnittlauchöl

FISCH DES TAGES A LA CHINOISE

Wan Tan, Lauch, Ingwer & Sesam

/

SIMMENTHALER RINDERFILET

Kartoffel, Pfifferlinge & Trüffel

/

POCHIERTES BIO EI (V)

Kartoffel, Pfifferlinge & Trüffel

ROHMILCHKÄSE (V)

Mirabellenchutney

/

MATCHA CAKE (V)

Rote Beeren, Weisse Schokolade & Yuzu

MENÜ

Sie bestimmen im 79° die Speisefolge selbst.
Wählen Sie einfach Ihre Gänge aus oder entscheiden Sie sich für ein Degustationsmenü in 6 Gängen (bitte nur Tischweise) und lassen Sie sich von Küchenchef Philipp Grimm überraschen.
Der Service berät Sie gerne.

Passend zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer Weinbegleitung, unser Service schenkt Ihnen entsprechend der Speisekarte hochkarätige und interessante Weine ein - Sie trinken aus.

6 Gänge Degustation

99,00

Weinbegleitung

51,00

4 Gänge

79,00

Weinbegleitung

35,00

3 Gänge

69,00

Weinbegleitung

26,00

Vegetarisch 4 Gänge

69,00

Weinbegleitung

35,00

Vegetarische 3 Gänge

59,00

Weinbegleitung

26,00

Wir können gerne auf wenige, vereinzelte Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen. Auf lebensbedrohliche Allergien o. besondere Ernährungskonzepte können wir leider nicht eingehen, bzw. möchten die Verantwortung nicht übernehmen. Eine Liste der Allergene ist beim Service hinterlegt.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.