

MENÜ

*

AMUSE BOUCHE

WINTERGEMÜSESALAT (V)

Topfencreme, frittiertes Grünkohl & Topinamburchips

/

WACHTELBRUST SUPREME

Belugalinsensalat, Trüffel & geschmorte Quitte

/

TATAR VON THUNFISCH & HAMACHI

Zitrusfrüchte, Jalapenos & Thai Basilikum

ROTE WILDGARNELEN

Hummerbisque, Erbsen & Chorizo

/

KLARE KARTOFFEL BOUILLION (V)

Bergkäse Raviolo, Röstzwiebeln & Schnittlauchöl

FISCH DES TAGES

Gulaschsaft, Urkarotten & Kartoffelpüree

/

HIRSCHRÜCKEN

Cassisrotkohl, Serviertenklos & Molejus

/

SERVIERTENKLOS (V)

Rotkohl, Rosenkohlblätter & Nussbutter Schaum

BERGKÄSESTRUDEL (V)

geschmorte Quitte

/

PINA COLADA 79° (V)

Rum Ananas, Kokoseiscreme & Passionsfrucht

*

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
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.