



Morchel - Menü

Zum Amuse Bouche servieren wir Ihnen
Blätterteig Tarte tatin mit Apfel und Morchel
mit Gänseleberreis und einem Gewürztraminerschäum

Morchel-Landbrot, mariniertes Lachs, rote Zwiebeln, Morchelvinaigrette
und Gurken- Radieschen-Kaltschale

Kartoffelsuppe, gefüllte Spitzmorcheln, Wildkräuter, Yuzu Zitronenmarinade,
Rotes Zwiebelsorbet

Morchel- Zander- Wirsing- Speck- Risotto- Jungen Spätburgunder
– Kirschen und Petersilie

Morschelessenz „VGE“

Morchel - Gulasch Degustation vom Kalb, glacierte Roscoffzwiebeln, Spitzpaprika

Brocciu Frischkäse aus Korsika „Cornetto“ Rucola und Feigenbalsamico

3-Gang-Menü 62 € - 4-Gang-Menü 84 € - das komplette Menü 94 €