

Fr.+Sa., 28. & 29.01.2022

Trüffelmenü

*Auf seinem Höhepunkt präsentieren wir den
»Tuber Melanosporum«
- den echten schwarzen Perigord-Trüffel*

Amuse Bouche

Blumenkohlcreme mit Jakobsmuscheln in Ingwer-Balsam-Essig mariniert
Perigord-Trüffel, Maisschaum und Popcorn

Tournedos »Rossini« Wagyu Beef und Foie Gras in Ficus Marinade,
Bleu de Causse Käse, Birne, *Perigord-Trüffel*

Langoustine vom heißen Stein, Kartoffel Riegel mit *Perigord-Trüffel*,
Kakao und Kokos – Fenchelsud mit Zuckerschoten,
Pinienöl und geröstete Pinienkerne

Skrey Kabeljaurücken in Lardospeck kandiert mit fermentiertem Chinakohl,
dreierlei Sellerie und *Perigord-Trüffel*

Perigord-Trüffel Bouillon mit Schweinebauch vom Bio-Berkshire Schwein,
Knäckebrötchen mit Frischkäse, Rosenkohl und Haselnuss

Lammschulter auf einer *Perigord-Trüffel* Polenta, Cocobohnen Cassoulet
mit Bete aus der Asche, Trüffel jus und wilder Broccoli

Manigodine Bergkäse aus der Haute Savoie in der Fichtenrinde gereift,
Fondue- Focaccia, kandierte Zwiebelchen, *Perigord-Trüffel*

Rotwein Birne, Azuki Bohne, Rote Bete,
Jogurt mit *Perigord-Trüffel* Julienne, Vanilleeis

Das Menü servieren wir für 198,00 € / pro Person

karlbacher Tuber Melanosporum