

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind
mit Piment D'Espelette,
Lauchpuffer und Kartoffelbrot

€ 22,00



Maroni Waffel
mit Preiselbeer, Wintertrüffel und Wachtelei

€ 17,00



Gelbflossen Makrele
mit Limonenblatt,
Rettich, Shiitake und Avocado

€ 22,00



Marktfrischer Salat
gemischt oder Blattsalat
französisch oder italienisch mariniert

€ 7,50

Suppen

Consommé vom Rind
mit Tiroler Speckknödel und Wurzelgemüse

€ 8,50



Suppe vom Champagner und Safran
mit Shrimps und Fenchel

€ 8,50

FALSTAFF MENÜ

Vorspeise

Allgäuer Forelle mit marinierten Flusskrebsen,
Fenchelfond, Dill und Sauerrahm

€ 21,00



Zwischengang

Velouté vom Hummer mit Dim Sum,
Pak Choi und weißem Portwein

€ 12,00



Gebratene Jakobsmuschel mit Escabeche,
Safran-Crème und Wildreis

€ 24,00



Hauptgang

Filet vom Milchkalb mit Morchelsauce,
Nussbutterkartoffel, Petersilie und Kohlrabi

€ 38,00



Dessert

Dessert von Zitrone und Limoncello
mit Mandelbrownie und Mascarpone-Eis

€ 14,50

4-gängiges Menü für € 80,00

5-gängiges Menü für € 85,00

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.“