

GRAND MENÜ BERNHARD DIERS

SERVIEREN WIR TISCHWEISE

AMUSE BOUCHE

GÄNSESTOPFLEBER IN IVOIRESCHOKOLADE
ERDBEERE PISTAZIE WALDMEISTER
KAISERSCHMARRN

EURO 48

BLUMENKOHLSÜPPCHEN MIT GARNELENBURGER
BRUNNENKRESSEÖL

EURO 22

TRANCHE VON DER DORADE ROSE
GAZPACHO FENCHELPÜREE FENCHELSALAT
SCHWARZES OLIVENÖL MACADAMIA

EURO 39

TAUBENBRUST SOUFFLIERT
MIT SPINATMOUSSELINE
ENGLISCHE SELLERIEJUS ROTE BETE
PAPPARDELLE

EURO 39

SORBET

MEDAILLON VOM BAYERISCHEN KALBSFILET
FRÜHLINGSMORCHELN WEIBER UND GRÜNER SPARGEL
BUTTERGNOCCHI

EURO 62

KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN
AFFINEUR WALTMANN

EURO 26

FÜRST PÜCKLER IN SCHOKOLADENSAMT
MARASCHINOGEL ERDBEERSORBET

EURO 24

FEINE PÂTISSERIE

GRAND MENÜ KOMPLETT
OHNE SÜPPCHEN UND KÄSE
WEINBEGLEITUNG KOMPLETT

EURO 142

EURO 119

EURO 79



MAI IMPRESSIONEN

AMUSE BOUCHE

SANDWICH VON SAIBLING UND STEINBUTT
BANANENVINAIGRETTE AVOCADO LIMONE
LANGOUSTINENPARFAIT MANGOGEL

EURO 39

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN UND
TOMATENSCHAUM
PASSEPIERRE ALGEN ORECCHIETTE

EURO 36

CASSOLETTES VON KANINCHEN
SPARGEL MORCHEL KARTOFFEL BÄRLAUCH

EURO 36

SORBET

POLTINGER LAMM IN DER KRÄUTER-SENFKRUSTE
RATATOUILLESAUCE JUNGEM LAUCH ARTISCHOCKEN
RÖMISCHE NOCKEN

EURO 56

CRÈME BRÛLÉE VON DER PASSIONSFRUCHT
INGWER-MINZKRISTALL ANANAS
BUTTERMILCH-SHERBET

EURO 25

FEINE PÂTISSERIE

MENÜ IN 5 GÄNGEN
MENÜ IN 4 GÄNGEN

EURO 119
EURO 102