

Sommermenü

Roh mariniertes Stauferrind,
Röstbrot, Gänselebereiscreme, Kopfsalat

Felsenrotbarbe,
Bergamot-Brioche Kruste, konfitierte Basilikum-Tomate, Balsamicojus

Steinbutt,
Waldorfsalat, Coco-Bohnen, Meeresfrüchteschaum

Kalbsfilet und Bries,
Petersilienwurzelpüree, junge Karotten, Fenchel, Knoblauchbrösel

Fontinakäse gebacken,
Feigensalat, Olivenöleis

Quarkmousse im Knuspermantel,
geschmorte Thymianaprikosen, Aprikosensorbet, Karamellsauce mit Fleur de Sel

Menüpreis für 6 Gänge € 98

5 Gänge ohne Käse € 89

4 Gänge ohne Käse und Steinbutt € 70

3 Gänge ohne Käse, Steinbutt und Felsenrotbarbe € 52

Degustationsmenü Ernst Karl

Bachsaibling,
Avocadocrème, Wasabi, Yuzu-Zitronensorbet

Kaisergranat,
junge Erbsen, Beeftea, Minze, grüner Anis

Wolfsbarsch,
Süßkartoffelcrème, Artischocken, Bouillabaise-Sauce

Wachtel,
Blumenkohl, Schildampfer, Sud von geröstetem Reis

Aperol Sorbet,
Holundergelee, Champagner

Schwäbischer Rehrücken,
Pflifferlinge, Kirschen, Szechuanpfefferjus

Rohmilchkäse vom Wagen
getrocknete Früchte, Fruchtsenf

Weißer Valrhona Schokolade
Himbeeren, Estragon, Verbenencreme

Menüpreis für 8 Gänge € 120

7 Gänge ohne Rohmilchkäse € 105

6 Gänge ohne Rohmilchkäse und Sorbet € 96

5 Gänge ohne Rohmilchkäse, Sorbet und Wachtel € 78

4 Gänge ohne Rohmilchkäse, Sorbet, Wachtel und Wolfsbarsch € 70

*Ist das nicht schön . . .
so einfach wie es ist? »*

ERNST KARL SCHAASBERGER