

# *Degustations-Menü*

## **START**

### **TATAR VOM SAIBLING**

Portulak | Kräuter-Crème Fraîche | Brotchip

## **FLÜSSIG**

### **WALDPILZ-RAHM-SÜPPCHEN**

Ravioli | Kresse

## **VEGAN**

### **HERBSTLICHER GEMÜSE-STRUDEL**

La Ratte | Rote Beete-Sud

## **FLUSS & SEE**

### **HECHT IM SPECKMANTEL**

Erbsen-Püree | Mangold

## **WALD & FLUR**

### **HIRSCHRÜCKEN „CASTELL-CASTELL“**

Sous Vide | Rösti | Rosenkohl-Birnen-Gemüse | Preiselbeer-GluggGlugg-Jus

## **SÜSSES**

### **SACHER MAL ANDERS**

Schoko-Kuchen | Sahne-Crème | Aprikosen-Sorbet

## **KÄSE**

### **KLEINER FRÄNKISCHER KÄSE**

Rohmilch

<b>7-GANG</b>	<b>90</b>	<b>WEIN</b>	<b>30</b>
<b>5-GANG (ohne Vegan, Käse)</b>	<b>65</b>	<b>WEIN</b>	<b>20</b>
<b>3-GANG (ohne Flüssig, Vegan, Fluss &amp; See, Käse)</b>	<b>40</b>	<b>WEIN</b>	<b>15</b>

**WIR SERVIEREN UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN GANZEN TISCH!**