

ALPENHOF GENIESSER MENÜ



Apérohäppchen

Duett vom weißen Waller

Dill | Holunder-Kapern | Kohlrabi

Confierte Forelle

Wagyu | Rotwein Beurre Blanc | Bucheckern | Linse

Kartoffel Tarte Tatin

Heu | Röstschalotte | schwarzer Trüffel

2 Wochen gereifte „Dry Age“ Ente

[Essenz, Brust & Keule]

Kalibus-Kraut | Shiso | Rote Beete

Butternuss-Kürbis

Kardamom | Sanddorn

Original Beans Esmeraldas 42%

Birne | Topinambur | Rosmarin

oder

Tiroler Käsevariation

Früchtesenf | Trüffelhonig

Süße Spielereien

Auf Wunsch gerne folgender Zusatzgang:

Kohlschnitte

Sauerkraut Beurre Blanc | Schnittlauch | Grand Selection Kaviar von Purmano... Aufpreis 35,00 €

4 Gänge... 155 € | 5 Gänge... 165 € | 6 Gänge... 175 €

