Kronenschlösschen Menü

apero & amuse bouche

HAMACHI GEREIFT
Yuzu-Kosho | Stachelbeere | Kombu | gereiftere Reisessig | Feigenblatt

SELLERIE ROYAL
Ei | Pilz Dashi | Petersilie | Zitrone

HUMMER FLAMBÉ +39€
Grapefruit | Bisque | Jalapeño | Zitronengras

ENTE GEGRILLT
Kürbis | Fermentierte Pflaume | Oxalis | Rettich

Rotwild
Hibiskus | Morchel | Trüffeljus | Sakura | Quitte

pre dessert

BAYRISCH CRÉME
Opalys Schokolade | Blaubeeren | Vanilleeis

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR ANTHONY +24€
Feigen-Senf & Brot

petit fours

MENÜ IN 5 GÄNGEN 149€
Das Menü ist erweiterbar mit Hummer und / Oder Käseauswahl