

## MENÜ SPÄTSOMMER 2010

---

BLÄTTERWALD [Gemüsekokant : Joghurt – Dips]  
GÄNSELEBER [gegrillter Mandelmilchschaum : Pfifferlinge]  
SÜSSES WASSER [Bodensee – Felchen : Hühnerbouillon]  
WILDLACHS [Weihgeräuchert]  
MAKRELE [Kalbskopf : grüne Tomaten – Gazpacho]  
SCHNEEBALL [Holunder : Gin Tonic geliert]  
BACHKREBSE [Spitzkohlsalat : Bouchotmuschelsud]  
TOFU [Saiblingskaviar : Limonenkresse]  
FROSCHSCHENKEL [Koriandererbsen : schwarzer Knoblauch]  
SAURE GURKE [Pumpernickel]  
WILDTAUBE [Sesamcrème : Innereisensandwich]  
REHBOCKRÜCKEN [Olivenkokant : Wiesenkerbel : Pistazienpüree]  
ZIEGENKÄSE [Bergwiesenheu : Sommertrüffel]  
BUTTERMILCHWOLKE [Verveine : Blüten süß sauer]  
GETREIDE [Feld]  
WALDSPAZIERGANG [im Spätsommer]  
KISSEN [Kardamom : Kirsche]  
WEISSER PFIRSICH [Champagnerlimonade : Marzipan – Eisberg]  
KRÄUTER [Garten geeist]

MENÜ 220 Euro

WEIN 105 Euro