



RESTAURANT EISVOGEL

CHEF DE CUISINE: CHRISTIAN AGUILAR
MO – FR, 18:00 – 21:30 UHR

GOURMET-MENÜ

zwei hausgemachte Brote mit ausgewählten Aufstrichen

Amuse-Bouche

I. WILDFANG-ZANDER

Apfel | Orangen | Kimchi

II. ARTISCHOCKEN BARIGOULE

Hausgemachte Pancetta | Gartenpaprika | Artischockentexturen

III. STÖR VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

Kaviar | Birne | Fenchel | Beurre Rouge

IV. PAUSENGANG

Tomatenkugel | Limettenperlen | Basilikum

V. MIÉRAL TAUBE AUS FRANKREICH

Kürbis | Pistazien | Cranberrys | Lauch | Jus

VI. ROTWEIN-BIRNE IM WALD

Ismaninger Obst | Ingwer | Schokolade

VII. PETIT FOUR

3-Gang-Menü: 70,00€ (servierte Gänge: II, V, VI)

5-Gang-Menü: 120,00€