



RESTAURANT EISVOGEL

CHEF DE CUISINE: CHRISTIAN AGUILAR

GOURMET MENÜ

Zwei hausgemachte Brote mit ausgewählten Aufstrichen

Amuse-Bouche

I. WILDFANG - ZANDER

Apfel | Orange | Kimchi

II. KÜRBIS SUPPE

N25 Kaviar | Kandierter Ingwer | Creme Fraîche | Lauch

III. ZWEIERLEI VOM LAMM *(Rücken und Keule)*

Trauben | Blumenkohl | Cashew Kruste | Dijon Senf | Jus aus Porto Bianco

IV. BUTTERMILCH MOUSSE

Ismaninger Honig | Lavendel | Zitronen Schwamm | Marshmallow

3-Gang-Menü: 60,00€ (servierte Gänge: I, III, IV) pro Person

4-Gang-Menü: 75,00€ pro Person