



## **Handschrift & Seele**

### **Intro**

#### **Favoriten 2.0**

Kremstal Garnele | Rote Beete | Grüner Apfel

ooo

Forelle | Limette | Kohlrabi

&

Zwiebel | Schnittlauch | Paradieskörner

ooo

#### **“Auster Lameng”**

### **Menue**

#### **“Auf die Hand”**

Reh | Karotte | Maiwipferl

ooo

#### **“Cucina Povera”**

Kartoffel | Tomate | Pilze

ooo

#### **“Schlemmerfilet”**

Zackenbarsch | Mairübe | fränkische Haselnuss

ooo

#### **“Deutschland grillt”**

Hendl | Jalapeño

“Nudelsalat & Kräuterbutterbaguette”

ooo

#### **„Der Geschmack des Monats”**

Stachelbeere | Skyr | Zuckerschote

ooo

#### **“Schokolade Royal Archuaco ”**

Marille | Sesam | Zitronenmelisse

### **Zugabe**

#### **“Black Diamond”**

Waldmeister | Johannisbeere | schwarzer Knoblauch

&

#### **“Cherry Pie”**

Karamell | Tonic | Lorbeer

### **MENUE 125€**

Zum Teilen **70€ pro Person**



## Zwischen Garten, Wald & dem Wandel der Zeit

### Intro

#### **Favoriten 2.0**

Kichererbse | Paprika | Zitronenmelisse

ooo

Sellerie | Senfsaat | gepickelter Spargel  
&

Zwiebel | Schnittlauch | Paradieskörner

ooo

#### **“Auster Lameng”**

Blumenkohl | Sanddorn | Marille

### Menue

#### **“Ajo Verde”**

Kohlrabi | Pistazie | Knoblauch

ooo

#### **“Il Bosco e Pepe”**

Garganelli | Tanne | Pfeffer

ooo

#### **“Tierra”**

Spinat | schwarze Johannisbeere | Rote Beete

ooo

#### **“Die Kraft der Zeit”**

Aubergine | Pilz | Basilikum

ooo

#### **„Freaks to Table”**

Fränkische Haselnuss | Original Beans Arhuaco Schokolade | Salzkaramell

ooo

#### **“No Cheesecake ”**

Mandel | Brezn-Miso | Erdbeer

### Zugabe

#### **“Balkan Busserl”**

Himbeer | Bohnenkraut | Kreuzkümmel

&

#### **“Ceviche Konfekt”**

Grüner Apfel | Jalapeño | Limette

### **MENUE 125€**

Zum Teilen **70€ pro Person**