

Inspirations - Menü „Natur & Aromen“ by Marco Müller

Es steht immer ein erster Gedanke hinter jedem Gericht, eine Inspiration wird zu einer ausgefallenen Idee. Verstehen Sie unser Menü als Aushängeschild.

Tauchen Sie ein, auf unsere Art Produkte & Aromen zu sehen, hier trifft Kreativität & perfektes Handwerk auf Tradition & Genuss...

Landwirte, Gemüsebauern, Jäger & Sammler sind unsere Pfeiler und somit steht Qualität für uns im Rutz immer an erster Stelle.

Müller ist ein Querdenker & hat schon lange seine eigene Handschrift gefunden.

Erleben Sie eine leichte und ausgewogene Küche die nicht auf Luxus setzt, sondern auf Kontraste, Gemüse und ausdrucksstarke Fonds.

| | |
|---------------------------|---|
| Quellforelle | Lardo & Bottarga, Blumenkohl & Wacholder |
| Dorsch & Kombu | Alge Holunderblüte, Walnuss |
| | Rindfleisch gereift, geröstet, getrocknet |
| Herbstpilze & Hühnerhaut, | Schwarzwurzel |
| | Königskrabbe Estragon & gebeiztes Eigelb |
| Taube & Raucharomen, | Buchenpilze, Johannisbeere |
| Koji-Kalb | Kohl & Brot, Alte Birne |
| Wildquitten | Holzaromen & Malz |
| 6 | 8 |

6 Erlebnisse 158,00 € inklusive Wasser 8 Erlebnisse 198,00 € inklusive Wasser

Zu jedem Erlebnis auf dem Teller ein **flüssiges Erlebnis** im Glas mit Nancy Grossmann *pro Glas 13,- Euro*

Weinbegleitung **Zwei** – gereift und besonders *pro Glas 21,- Euro*

Alkoholfreie Getränkebegleitung trinken oder kombinieren *pro Glas 13,- Euro*