

Amuse-Bouche

Thunfisch Tatar
mit Kaviar, Soja und Yuzu
Lageder, Che 2018

Gänseleberis mit Beeren und Brioche
Bernhard Ott, Rheinriesling 2012

Hausbrot mit Karottenbutter

Süßkartoffelespuma
mit Bottarga und Bohnenblüten
Beaucastel Perrin, Chateauneuf du Pape blanc 2011

Rochen
mit Pastinake, Mohn,
Hechtrogen und Meerrettich
Phillipe Pacalet, Saint Aubin Murgers des dents de chain 1er Cru 2013

Geschmorte Kalbsbacke
mit Variationen von der Zwiebel
Uwe Schiefer, Pinot Noir 2011

Entenbrust
mit Urkarotte, Johannisbeere und Morcheln
Castellare, Sodi si San Niccolo (SG, ML) 2015

Bananensplit 2.0
Kränzelhof, Farnazzer (VN) 2016



falstaff

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

A LA CARTE
02 ★★★★★

