

## Alps & Ocean

### Amuse-Bouche

\*\*\*\*\*

**Riegel von der Gänseleber**  
mit Aromaten von salzig bis süß

\*\*\*\*\*

### Rote Beete

mit Fenchelcreme, Roggen und Fenchelpollen

\*\*\*\*\*

### Gesalzene Französische Butter

mit Hausbrot

\*\*\*\*\*

### Lauchcreme

mit Nussbutter und Kaviar

\*\*\*\*\*

### Bretonischer Steinbutt

mit Sauerbratenjus, Sellerie, Morcheln  
und Risotto vom 12-jährigen Acquerello Reis

\*\*\*\*\*

### Perlhuhn mit Nussbutterschaum

Kapuzinerknollencreme und glasierten Kirschen

\*\*\*\*\*

### Geschmortes Shortrib

mit Burgunderjus, Meerrettich und Schalotten Creme

\*\*\*\*\*

### Haselnuss

mit Himbeere und Kokos



falstaff

JRE  
JEUNES RESTAURATEURS

