

KULINARISCHER EINKLANG

Radieschen | Frischkäse

Parmigiano Reggiano DOP

Kohlrabi | Pinienkerne

„Menü“

„Vegetarisch“

AMUSE BOUCHE

LAUCH & KAVIAR

Schmand | Dill

56 € à la carte

PILZ & KOHL

In verschiedenen Facetten

56 € à la carte

FORELLE „Alpirsbacher“

Bisque | Spinat | Forellenkaviar

76 € à la carte

WAGYU „Miyazaki A5“

Radicchio | Pilzessenz

76 € à la carte

ÉCLAT DE NUITS

von „Affineur Waltmann“

Birne | Blätterteig

32 € à la carte

VANILLE

Backteig | Apfel

32 € à la carte

LAUCH & ALGE

Schmand | Dill

56 € à la carte

PILZ & KOHL

In verschiedenen Facetten

56 € à la carte

SPINAT

Fermentierter Knoblauch | Bio Ei

76 € à la carte

PORTOBELLO

Radicchio | Pilzessenz

76 € à la carte

ÉCLAT DE NUITS

von „Affineur Waltmann“

Birne | Blätterteig

32 € à la carte

VANILLE

Backteig | Apfel

32 € à la carte

PETITS FOURS

3 Gang Menü 135€ (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

4 Gang Menü 145€ (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

5 Gang Menü 155€ (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

6 Gang Menü 165€ (komplettes Menü)

Weinbegleitung: 3 Gang 54€ / 4 Gang 72€ / 5 Gang 90€ / 6 Gang 108€

Alkoholfreie Begleitung: 3 Gang 45€ / 4 Gang 60€ / 5 Gang 75€ / 6 Gang 90€

SEHR GEEHRTE GÄSTE,
ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG ÜBER MÖGLICHE
UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEEN.

Mattes
hidden kitchen
- RESTAURANT -

CULINARY HARMONY

Radish | Cream Cheese

Parmigiano Reggiano DOP

Kohlrabi | Pine Nuts

„Menu“

„Vegetarian“

AMUSE BOUCHE

LEEK & CAVIAR

Sour Cream | Dill

56 € à la carte

MUSHROOM & CABBAGE

In different facets

56 € à la carte

TROUT *“Alpirsbacher”*

Bisque | Spinach | Trout Caviar

76 € à la carte

WAGYU *“Miyazaki A5”*

Radicchio | Mushroom Essence

76 € à la carte

ÉCLAT DE NUITS

from *“Affineur Waltmann”*

Pear | Puff Pastry

32 € à la carte

VANILLA

Batter | Apple

32 € à la carte

LEEK & SEEWEAD

Sour Cream | Dill

56 € à la carte

MUSHROOM & CABBAGE

In different facets

56 € à la carte

SPINACH

Fermented Garlic | Organic Egg

76 € à la carte

PORTOBELLO

Radicchio | Mushroom Essence

76 € à la carte

ÉCLAT DE NUITS

from *“Affineur Waltmann”*

Pear | Puff Pastry

32 € à la carte

VANILLA

Batter | Apple

32 € à la carte

PETITS FOURS

3 Course Menu 135€ (Starter/Main Course/Cheese or Desert)

4 Course Menu 145€ (Two Starters/Main Course/Cheese or Desert)

5 Course Menu 155€ (Two Starters/Intermediate Course/Main Course/Desert)

6 Course Menu 165€ (Whole menu)

Winepairing: 3 Course 54€ / 4 Course 72€ / 5 Course 90€ / 6 Course 108€

Non – alcoholic pairing: 45€ / 60€ / 75€ / 90€

DEAR GUESTS,

ALL OUR DISHES CONTAINS ALLERGENS.

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY POSSIBLE INTOLERANCES OR ALLERGIES BEFORE ORDERING.