

Alte Baiz

Claudio Urru

Kulinarische Momente mit Claudio Urru

APERO

La Miche | Butter | Dips

STARTER

Bretonische Sandmöhre
Sauerteig | Sanddorn | Ziegenjoghurt

KAISERGRANAT VON DEN FÄRÖER INSELN

Buddhas Hand | Quinoa | Sauerampfer | Tonic | Tapioka

GOLDFORELLE

Blattpetersilie | Bergamotte | Pfifferling | Lardo | Amaranth | Beurre Blanc

GELBSCHWANZ MAKRELE

Salzzitrone | Pak Choi | Mais | Tom Kha Gai

SCHWARZFEDERHUHN

Eigelb | Erbse | Senfkorn | Röstzwiebel | Liebstöckel

HEIMISCHER REHRÜCKEN

Süßkartoffel | Kampot Pfeffer | Schalotte | Heidelbeere | Nüsse

CANNOLI

Hefeweizen | Limette | Ricotta | Orangenblüte | Holunder | Zartbitter Kuvertüre

FRISCHKÄSE TRIFFT ORIGINAL BEANS

(Yuna Edel Weiss 37% Dominikanische Republik)
Himbeere | Buchweizen | Baiser | Basilikum

PETIT FOURS

4 Gänge - 154 €

5 Gänge - 174 €

6 Gänge - 204 €

Öffnungszeiten - Donnerstag, Freitag & Samstag
Menüstart - 18:00-18:30