

# MENÜ ALOIS

Auster, Kopfsalat, Senf  
-  
Zucchini, Olivenkraut, Koriandersaat  
-  
Rote Garnele, Kartoffel, Bottarga  
-  
Gurke, Wacholder, Shiso  
-  
Wildschwein, Kastanie, Waldmeister  
-  
Kaviar, Räucheraal, Frühlingslauch  
-  
Saibling, Molke, Holunder  
-  
Erbse, Hopfen, Apfelminze  
-  
Seeforelle, Rauchtee, Ananastomate  
-  
Breite Bohne, Löwenzahn, Sardelle  
-  
Kalb, Pfifferling, Salzclementine  
-  
Dattel, Traube, Langer Pfeffer  
-  
Rehbock, Weinbergpfirsich, Tahin  
-  
Stillsitzer, Stachelbeere, Spitzkohl  
-  
Wilde Heidelbeere, Morchel, Bergamotte  
-  
Erdbeere, Zitronenverbene, Sancho

**MENÜ . . 285 €**

**Weinbegleitung 145 €**

**Weinbegleitung Sommelier Special 245 €**

**(je 7 Weine)**

Julien Morlat und Michael Reinhardt stehen Ihnen gerne bei Fragen zur Verfügung

Alle Preise sind in Euro, inkl. MwSt und Service. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeitern.

Das Menü kann sich je nach Saison und Verfügbarkeit der Produkte ändern.