



- Weinbegleitung -

Bruno Paillard
Champagne, Frankreich

Sauvignon Blanc Ried Vogelsang
Weingut Ernst Triebaumer
Burgenland, Österreich

Bourgogne Cote d'Or
Philippe Bouzereau
Burgund, Frankreich

Parcellaire blanc #1
Zillinger
Weinviertel, Österreich

Spätburgunder Muschelkalk
Dr. Wehrheim
Pfalz, Deutschland

Graacher Himmelreich Kabinett
J.J. Prühm
Mosel, Deutschland

Picolit
Giovanni Dri
Friaul, Italien

Weinbegleitung bei 6-Gang
85
ohne Bruno Paillard
75

Weinbegleitung bei 4-Gang
65
ohne Bruno Paillard
55
(ohne Philippe Bouzereau & J.J. Prühm)

- die Weinbegleitung beinhaltet 1 Glas pro Wein
pro Person pro Gang



Spaziergang durch den Chiemgau

Sauerteig
Rosmarin | Wagyu-Griebenschmalz |
Aubergine | Lamm

Chiemsee Renke
Staudensellerie | Quitte | Marille

Achental Anticucho
Jungzwiebel | Lauchcreme | Spitzpaprika

Hinterstoder Stör
Sauerkraut | Poverade | Alpenkaviar

Lungauer Waldpilze
Eierstich | Topinambur | Vanille

Traunsteiner Ente
Rote Beete | Kohl | Quatre Epices

Fichte
Hollunder | Weintraube

Chiemgauer BIO Honig
Apfel | Kamille | Pollen

Petit four

6 Gänge
160

4 Gänge
140

(ohne Stör und Fichte)