

OSTER Menü

Begrüßungsgetränk
begleitet von Signature-Aperitifs

Farben und Aromen der ersten Sprossen... Freilandeier aus den Bergen

Scampi-Toast, Basilikum-Avocado, Krustentier-Reduktion

Wie ein Pulled Pork:
Rinderbrust in einer Buchweizentortilla, süß-saure rote Zwiebel, BBQ-Sauce, Kapernblätter

Cremiges Risotto mit feinen Kräutern, Sambuca, geräucherte Jakobsmuscheln, grünes Olivenpulver, Zitronen-„Kaviar“

Saure Kartoffel-Tortelli, Stör, Kaviar und Spargelextrakt

Vom Lamm und Zicklein, Meerwasser, Schafricotta, Rucola mit Wasabi

PRE-DESSERT:
Blaubeere und Veilchen

DESSERT:
70% Schokolade, Passionsfrucht und Kokosnuss

Süße Köstlichkeiten

€110 Gedeck und Wasser inklusive
€40 Weinbegleitung

Chef: Raffaello Mazzolini