



Frühlingsmenü

Crème brûlée von Mais, Zwiebel und Speck
mit Scheiben vom Bündner Fleisch und geräuchertem Joghurt



Hummerschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele
und schwarzem Trüffel



Cranberry-Ziegenkäsepraline mit Cassisfeigen
und Kresse



Rosa gezogener Rehrücken an Vanillereduktion,
Blumenkohlmousseline und Safran-Nusskartoffeln



Süße Terrinenvariation mit Kumquat-Granatapfelragout
und Erdbeersorbet

€ 59,00 pro Person

Pfronten, den 20. März 2019