

ESS ATELIER STRAUSS

KULINARISCHES MENÜ

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

KULINARISCHE

SOMMER APEROS

CEVICE VOM KÖNIGSFISCH

LIMETTE / GERÖSTETER SESAM / GURKE

FEINE **ALTE BERG KUH GEBEIZT** & GEFLAMMT

ALMRAHM JOGHURT / JAPAN SOYA

WILDE KRÄUTER

KONFIERTER **SAIBLING IN HEUMILCH BUTTER**
ACKER SPITZKRAUT / MEERRETTICH / DASHITEE

OBERSTDORFER REHRÜCKEN

WILDGLACE / BUCHENPILZE

TOPINAMBUR & WACHAUER MARILLE

BODENSEE **KIRSCH** / GEWÜRZBALSAM

OBERSTDORFER BERG GIN ESPUMA

EDELWEISS

ORIGINAL BEANS TROPENS**CHOKOLADE** GANACHE
HEIMISCHE ERDBEEREN & CHAMPAGNERSÜPPCHEN

PRALINEN

MENÜPREIS KOMPLETT 160 €