

ESS ATELIER STRAUSS

ALPINE – FUSIONS GOURMET KULINARIK
by PETER A. STRAUSS



ALMBUTTER TRILOGIE SAISONAL
OBERSTORFER HOLZOFENSTEINBROT SELECTIONE



1* ASIATISCHES GEWÜRZSÜPPCHEN
KOKOS / INGWER / ZITRONE



2* JAHRGANGSSARDINE ANDALUSIA
2019 FEIN EINGELEGT
BERGKRÄUTER / KÜRBIS / PINIENKERNE
PONZU GEWÜRZSUD



3* GLEN DOUGLAS LABEL ROUGE LACHS
ROTE BEETE HUMUS



4* ILLUSION FOIE GRAS
HOMMAGE VEGETARISCH LE CHEF P.A.S.
BRIOCHE / APFEL



CARTE BLANCHE *MENÜ SURPRISE
MENÜ KOMPLETT € 185,00
Wir servieren das Menü tischweise

5* KÖNIGSFISCH CEVICE
BIO SOYA CRÉME / GURKE / BASILIKUM-YUZU EIS



6* VENEZIANISCHER STÖR KONFIERT
CHAMPAGNERKRAUT / BEURRE BLANC / IMPERIAL KAVIAR



7* OBERSTDORFER HOCHGEBIRGS REHRÜCKEN
JOHANNISBEER-WILDJUS / BUCHENPILZE
EDAMAME / PFEFFERBIRNE



8* SANDDORN
JAPAINISCHER Roter SHISO



9* WINTERAPFEL
EDELWEISS*SCHOKOLADE / HAFER / JOGHURT



10* PRALINEN DU CHEF
MIT ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

SOMMELIER'S WEINREISE * GLAS 9,50 €
IHRE JRE GENUSSHANDWERKER