



Albführer Menü

Gebratene Garnelen | Octopus
Limonen-Ingwer Marinade | Korianderöl | Aioli

Reh-Ravioli
Maronencreme | schwarze Walnüsse
Sauerkirschen | Grana Padano

Skry-Filet
Venere | Beure Blanc
Pappardelle von der Schwarzwurzel

Gegrilltes Rinderfiletsteak
Trüffelcremenudeln | Albführer Eigelb
Grana Padano

Williams Christ Birnen-Variation
Schokolade | Fleur de Sel | Vanille

109,- € pro Person
ab 2 Personen - 99,- € pro Person



Vegetarisches Menü

Gratinierter Ziegenkäse | Rosmarin

Feigensenf | schwarze Walnüsse | winterlicher Feinschmeckersalat
Feldsalat | Frisée | Granatapfel | Chicorée | Apfel | Rote Beete | rosa Linsen
Walnussöl

Trüffelcremenudeln

Grana Padano

Albführer Knusper-Eigelb

Ravioli gefüllt mit Kichererbsen, Ricotta, getrockneten Tomaten, Baby-Spinat
Grana Padano

Crêpe Suzette

Sauerrahmeis

56,- € pro Person