

Villers Impression^{eleven}

N°1	Rinderfilet-Tatar & Octopus Ziegenkäse Rhabarber Dill Gurke gebackenes Wachtelei	21 €
N°2	Kaisergranat „Piña Colada“ Kokos Ananas Salicorn Kaviar Königskrabbe „Râraka“	21 €
N°3	Erbsenschaum Kaninchen Eiszapfen Radieschen Kamille Kombu	14 €
N°4	Geröstete Gänseleber „Croque Monsieur“ weisse Bohnen Lardo Blauschimmel Balsamicojus	19 €
N°5	Wolfsbarsch Roggen Bete Perlzwiebel Schmand	25 €
N°6	Heusorbet mit Malz und Karotte	10 €
N°7	Kalb & Hummer Second cut dry aged Wurzelwerk Dai Dai Orange	34 €
N°8	Irischer Anchorena Lammnacke Spargel Bärlauch Morchel Maulbeeren	34 €
N°9	Aprikose & Original Beans Schafsjoghurt Paprika Cashew	17 €
N°10	Pflaume meets Topfen Buchweizen Granatapfel Valrhona Amande	17 €
N°11	Käsespezialitäten vom Tölzer Kasladen	15 €

4 Gänge | 72 €

5 Gänge | 82 €

6 Gänge | 92 €

7 Gänge | 102 €

Jeder weitere Gang 11 €

Weinbegleitung pro Gang (0,1L) 9 €

Fisch als Hauptgang 36 €

Gerne beantworten wir Anfragen, ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten.
Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

Alle angegebenen Preise sind Europreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.