

Menu

Verschiedene Amuse Bouches

~~

Winterliche Variation von der Gänseleber

~~

Hummer deluxe

~~

Die neue Interpretation vom Stein

~~

Ravioli aus der Dose mit Trüffelpüree
vom schwarzen Périgord Trüffel

~~

Jakobsmuschel und Kalbsbries

~~

Gnocchi von Scampi mit Rindermark und Vin Jaune-Sauce

~~

Kotelett vom Rebhuhn mit Trüffel
und serviert mit „seinem Futter“

~~

Bayerische und internationale Käsespezialitäten

~~

Kaffee-Ziehgarre

~~

Schneeball

~~

Dessert“Buffet“

€ 145,00

ohne Interpretation vom Stein und Käse € 125,00

Und Otto Kochs Spezialität:

Ente aus der Presse am Tisch zelebriert
– auf Vorbestellung – tischweise -