

JAGASTUB'N IM HOTEL GROSSARLER HOF

GAUMENFREUDEN MENÜ

WEISSE TOMATEN CREME BRÛLÉE

Büffelmozzarella-Mousse | Basilikum Chips | Pinienerde | fermentierter Honig

ZWIEBEL-PARMESANCONSOMMÉ

Parmesanrinde

BRISKET-PRALINE IM SESAMMANTEL

Trüffel | gebrannter Paprika | schwarzer Knoblauch

STEINBEISSER

Limetten-Lauch-Gemüse | Maroni-Meringuekruste | Birne | Estragon-Öl | Ziegen Beurre Blanc

KAMILLENSORBET

Gewürzkumquat | Roseninfusion | roter Pfeffer | Gin | Tonic

BAUCH VOM DUROCSCHWEIN

Geräucherte Hollandaise | geschmortes Kraut | Rettich | Umami-Bouillon | Kümmelöl

KARAMELLISIERTE OPALYS SCHOKOLADE

Schwarze Oliven | Zitrus-Ingwereis

Informationen zu Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage gerne bei unserem Serviceteam.



JAGASTUB'N IM HOTEL GROSSARLER HOF

GAUMENFREUDEN VEGETARISCH MENÜ

WEISSE TOMATEN CREME BRÛLÉE

Büffelmozzarella Mouse | Basilikum Chips | Pinienerde | fermentierter Honig

ZWIEBEL-PARMESANCONSOmmÉ

Parmesanrinde

GESCHMORTE JACKFRUCHT

Trüffel | gebrannte Paprika | schwarzer Knoblauch | Sesam

KRÄUTERSEITLING

Limetten-Lauch-Gemüse | Birne | Estragon-Öl | Ziegen Beurre Blanc

KAMILLENSORBET

Gewürzkumquat | Roseninfusion | roter Pfeffer | Gin | Tonic

SELLERIE IN DER SALZKRUSTE GEGART

Geräucherte Hollandaise | geschmortes Kraut | Rettich | Umami-Bouillon | Kümmelöl

KARAMELLISIERTE OPALYS SCHOKOLADE

Schwarze Oliven | Zitrus-Ingwereis

Informationen zu Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage gerne bei unserem Serviceteam.

