

JAGASTUB'N IM HOTEL GROSSARLER HOF

GAUMENFREUDEN MENÜ

WEISSE TOMATEN CREME BRÛLÉE

Büffelmozzarella-Mousse | Basilikum Chips | Pinienerde | fermentierter Honig

ZWIEBEL-PARMESANCONSOMMÉ

Parmesanrinde

OCHSENBACKEN-PRALINE

Trüffel | Paprika | schwarzer Knoblauch | Sesam

SEETEUFEL

Limetten-Lauch-Gemüse | Maroni-Meringuekruste | Birne | Estragon-Öl | 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-Ingwereich

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 | Pinienrinde | 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-Ingweris

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

