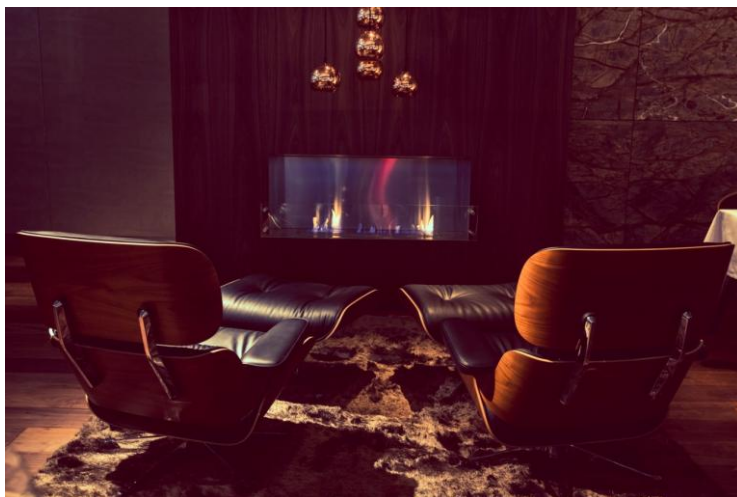


---

# ESSZIMMER

---





## HERZSTÜCK

*Bayrisches Landhuhn  
Gänseleber / Blumenkohl*

*Donau Waller  
Faßkraut / Haselnuss*

*Lungauer Eachtling  
Velouté / Weißer Trüffel aus Alba*

*Milchkalb mit seinen Innerein  
Rosenkohl / Granatapfel*

*Rührkuchen  
Weinbergpfirsich / Früchtetee*

*Topinambur  
Spekulatius / Molke Noisette*

*4 Gang 100 / 5 Gang 120 / 6 Gang 135*



## EXKURSION

*Schwertfisch aus der Lagune  
Gurke / Budda's Hand*

*Hummer aus Maine  
Petersilie / Taggiasca Olive*

*Wolfsbarsch von kleinen Booten  
Schwarzwurzel / Passionsfrucht / Parmesan*

*Wildhase aus der Bourgogne  
Linse / Mandarine / Quitte*

*Wagyu Beef von Dan Morgan  
Artischocke / Spanische Zwiebel*

*Rohmilchkäse / Maître Antony*

*Guave  
Buttermilch / Galgant*

*Süßkartoffel  
Brine / Tandoori*

*5 Gang 130 / 6 Gang 145 / 7 Gang 160 / 8 Gang 175*

# IMPRESSUM

---



Wir freuen uns,  
Sie bei uns im EssZimmer begrüßen zu dürfen.

Maître & Sommelier  
Frank Glüer  
[f.glueer@feinkost-kaefer.de](mailto:f.glueer@feinkost-kaefer.de)  
089-35 899 18 14

Restaurantleiterin  
Helene Löwe  
[h.loewe@feinkost-kaefer.de](mailto:h.loewe@feinkost-kaefer.de)  
089-35 899 18 14