

**: APERO es:senz**

**DIE WOLKE**

Essig | Wurzelspeck | Brotkrumen

**MON CHERIE**

Entenleber | Herbsttrüffel | Kirsche

**RÄUCHERAAL**

Zwiebel | Rettich | Meerrettich

**MACARON**

Flussbarsch | N25 Kaviar | Apfel

**BROT & BRIOCHE**

geschlagene Alpensalzbutter  
Chiemgauer Kräutergarten

**PAPRIKA**

Meerfenchel | hausgemachter Frischkäse  
Chardonnay Essig

**: AMUSE BOUCHE**

**LACHSFORELLE**

Senfgurke | Bete | Schnittlauch

**BRATHENDL**

Herbsttrüffel | Hühneres:senz

**: IHR es:senz TEAM**

EDIP SIGL, Executive Chef | SIMON ADAM, Restaurant Manager

FELIX PUTZIER, Sous Chef | IIRO LUTTER, Sommelier

DÉSIRÉE NIEDER, Patisserie

: CHIEMGAU PUR –

MENÜ 6-GÄNGE

ZANDER VON DER FISCHEREI LEX

Zitronenverbene | Holunderknospen | Fingerlimette | Bucheckernöl

KALBSBRIES

geflämmt Rotkohl | Felsenbirne | Pfeffer

HUCHEN VON DER KINSAUER MÜHLE

Kürbis | Kernöl | Saiblingskaviar | Dill

CHIEMGAUER REHRÜCKEN

Portwein | Radicchio | Rote Bete | Walnuss | Liebstöckl

QUITTE

Joghurt | Ingwer | Haselnuss

BRATAPFEL

Rosinen | Marzipan | Calvados Zabaione

: PETIT FOUR

hausgemachte Pralinen | Schokoladenträne | Feige | Apfelweintorte  
Espresso Martini on the Rocks | Toffifee

CHIEMGAU PUR – MENÜ 6-GÄNGE

195,00 €

WEINBEGLEITUNG

130,00 €

Auf Wunsch stellt Ihnen Edip Sigl gerne eine Komposition aus beiden Menüs zusammen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt.. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten.

: CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD –

MENÜ 8-GÄNGE

ORA KING LACHS

Rote Bete | Senfsaat | N25 Kaviar

JAKOBSMUSCHEL

Kerbelwurzel | Nussbutter | Markklößchen | Alba Trüffel

BRETONISCHE FELSENROTBARBE

Kaffirlimette | Sauerteig | Salatherz | Orange

ERFRISCHENDES:

WAGYU BEEF

Zwiebeltarte | schwarzer Knoblauch | Thymian

SAINTE MAURE DE TOURAINE

Birne | Weißweinbutter | Wildkräuter

SAFRANEIS

fermentierte Hagebutte | Kernöl

SCHOKOLADE

Quitte | Macadamia | Cru de Cacao

: PETIT FOUR

hausgemachte Pralinen | Schokoladenträne | Feige | Apfelweintorte  
Espresso Martini on the Rocks | Toffifee

CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD – MENÜ 8-GÄNGE

295,00 €

WEINBEGLEITUNG

150,00 €

Auf Wunsch stellt Ihnen Edip Sigl gerne eine Komposition aus beiden Menüs zusammen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt.. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten.