

: APERO es:senz

DIE WOLKE

Essig | Wurzelspeck | Brotkrumen

MON CHERRIE

Entenleber | Perigord Trüffel

TARTELETTE

Eismeergarnele | Fingerlimette | Kräuter aus unserem Garten

MACARON

Renke | Fenchel | Sauerrahm

BROT & BRIOCHE

geschlagene Alpensalzbutter
Chiemgauer Kräutergarten

TOMATE

Bärlauchknospe | hausgemachter Frischkäse
Chardonnay Essig

: AMUSE BOUCHE

BACHFORELLE

Rettich | Zitronenverbene | Anis

BRATHÄHNCHEN

Keule | Perigord Trüffel | es:senz | N25 Kaviar

: IHR es:senz TEAM

EDIP SIGL, Executive Chef | SIMON ADAM, Restaurantleiter
DÉSIRÉE NIEDER, Patisserie | IIRO LUTTER, Sommelier

: CHIEMGAU PUR –

MENÜ 6-GÄNGE

LACHSFORELLE

Sellerie | Apfel | Bucheckern | Dillvinaigrette

KALBSBRIES

Salat | Speck | Sonnenblumenkerne | Pfefferschaum

STECKERLFISCH

Saibling | Pfifferlinge | Erbsen | Kernöl | Schalotten Sauce

HEIMISCHES REH

Mangold | Steinpilze | Raviolo | Felsenbirne | Wacholderjus

ERDBEER GAZPACHO

Joghurt | Baiser | Rote Bete

BAYRISCH CRÈME

Johannisbeere | Vanilleschaum | Kakao

: PETIT FOUR

hausgemachte Pralinen | Erdbeertarte | Zitrone | Nusseichel

Basil smash on the Rocks | Toffifee

CHIEMGAU PUR – MENÜ 6-GÄNGE

235,00 €

WEINBEGLEITUNG

130,00 €

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

GELBSCHWANZMAKRELE

N25 Kaviar | hausgemachte Ponzu | Wassermelone | Lauchöl

LANGOSTINO

Salatherz | Mandel | Hühnerhaut | Wasabi Beurre Blanc

WILDFANG STEINBUTT

Tomatenes:senz | Fenchel | Erbse | Lardo

ERFRISCHENDES:

POLTINGER LAMM

Süßkartoffel | Zungensalat | Gartenkräuter | Schmorjus

ZIEGENKÄSE

Aprikose | Olive | 20-jähriger Balsamico

SAFRANEIS

fermentierte Hagebutte | Kernöl

FRÜCHTE

Schokolade | Passionsfrucht | Baiser | Ingwer

: PETIT FOUR

hausgemachte Pralinen | Erdbeertarte | Zitrone | Nusseichel

Basil smash on the Rocks | Toffifee

CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD – MENÜ 8-GÄNGE

330,00 €

WEINBEGLEITUNG

150,00 €

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