

APERIO ES:SENZ

DIE WOLKE

Essig | Wurzelspeck | Brotkrumen

MACARON

Kalbstatar | N25 Kaviar | Wasabi von der Gärtnerei Jolling

KRÄUTER TACO

Saibling | Meerrettich | Kräuter von unserem Garten

TARTLETTE

Chiemsee Aal | Sellerie | Apfel

BROT & BRIOCHE

geschlagene Alpensalz Butter
Chiemgauer Kräutergarten

TOMATE

Meerfenchel | hausgemachter Frischkäse | Basilikum

AMUSE BOUCHE

BACHFORELLE

Kapuzinerkresse | Linsensprossen | Holunderblüten- Vinaigrette

SPARGEL

N25 Kaviar | Zitrone | Hollandaise

IHR ES:SENZ TEAM

Edip Sigl, Executive Chef | Simon Adam, Restaurant Manager

Felix Putzier, Sous Chef | Iiro Lutter, Sommelier

Désirée Nieder, Pâtisserie

CHIEMGAU PUR – MENÜ 6-GÄNGE

CHIEMSEERENKE

Tomate | Leinsamen- öl | Perlzwiebel | Rhabarber

FLUSSKREBSE

Grüner Spargel | junge Erbsen | Krustentierbisque

ZANDER VON DER FISCHEREI LEX

Zucchiniblüte | Holunderkapern | Bärlauch | Rosinen

CHIEMGAUER REH

Mangold | Pfifferlinge | Fichtensprossen | Wacholderjus

ROTE BETE

Joghurt | Bucheckern | Baiser

ERDBEERE

Sauerampfer | Klee | Vanille

PETIT FOUR

hausgemachte Pralinen | Nusseichel | Pfirsich Melba | Erdbeertarte
Gin Tonic on the Rocks | Panna cotta

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, Allergene & Lebensmittel-unverträglichkeiten.

CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD – MENÜ 8-GÄNGE

GELBSCHWANZMAKRELE

Wassermelone | Holunderkapern | Zitronengrassorbet | Basilikum

CARABINIERO

Kloß | N25 Kaviar | Blumenkohl | Beurre Blanc

PETERSFISCH

Kalbszunge | Estragon | Pfifferlinge | Passepierre

ERFRISCHENDES:

WAGYU RIND

Spitzpaprika | Sauerkraut | Rosmarinjus

BLUE STILTON

Portwein | Shiso | Kohlrabi

FICHTENSPROSSENEIS

fermentierte Hagebutte | Kernöl

KAFFEE

Krustade | grüne Mandel | Amaretto | Karamell

PETIT FOUR

hausgemachte Pralinen | Nusseichel | Pfirsich Melba | Erdbeertarte
Gin Tonic on the Rocks | Panna cotta

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, Allergene & Lebensmittel-unverträglichkeiten.