

## APERRO ES:SENZ

### DIE WOLKE

Essig | Austernpilz | Brotkrumen

### AUBERGINE

Kartoffel-Cannelloni | Zwiebel

### MACARON

weiße Zwiebel | konfierte Tomate

### MILCHSCHNITTE

Ziegenkäse | Quitte | Meerrettich

### BROT & BRIOCHE

geschlagene Alpensalz Butter  
chiemgauer Kräutergarten

### CHIEMSEE KIESEL

Meerrettich | Essig stand

## AMUSE BOUCHE

### AVOCADO

hausgemachtes Gingerbeer | Zitrusaromen | Gurke | Rettich

### WEIßER ALBATRÜFFEL

Nussbutter | Marone | Gnocchi

## IHR ES:SENZ TEAM

Edip Sigl, Executive Chef | Simon Adam, Restaurant Manager | Iiro Lutter, Sommelier  
Matthias Brenner, Sous Chef | Desiree Nieder, Pâtissière

## VEGETARISCHES – MENÜ 6-GÄNGE

### KOHLRABI

Anisgelee | Kapuzinerkresse | Wintersalate

### TOPINAMBUR

geschmort | Apfel | Madeira | Perigord Trüffel

### KÜRBISRAVIOLO

Kernöl | Ingwer von der Gärtnerei Jolling | Senfrüchte

### ARTISCHOCKE

Kartoffel | Bittersalate | Petersilie

### RÜBLIKUCHEN

Biskuit | Karotten – Vanilleeis | Karotte

### RUMTOPF

heimischer Honig | Buttermilcheis | Spekulatius

### PETIT FOUR

Apfeltarte es: | Maronen | Stollen Konfekt | Glühwein Stein | hausgemachte Pralinen

### VEGETARISCHES – MENÜ 6-GÄNGE

145,00 €

### WEINBEGLEITUNG

105,00 €