

APERRO ES:SENZ

DIE WOLKE

Essig | Wurzelspeck | Brotkrumen

RINDERTATAR

Kartoffel-Cannelloni | Sardine

MACARON

weiße Zwiebel | Saibling | Kaviar

MILCHSCHNITTE

Ziegenkäse | Quitte | Meerrettich

BROT & BRIOCHE

geschlagene Alpensalz Butter
chiemgauer Kräutergarten

CHIEMSEE KIESEL

Räucherfisch | Essig stand

AMUSE BOUCHE

GELBFLOSSENMAKRELE

hausgemachtes Gingerbeer | Zitrusaromen | Holunderkaper

WEIßER ALBATRÜFFEL

Sot-l'y-laisse | Marone | Nussbutter

IHR ES:SENZ TEAM

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

CHIEMGAU PUR – MENÜ 6-GÄNGE

CHIEMSEE ZANDER

Anisgelee | Kapuzinerkresse | Grill Kaviar

BLUTWURSTRAVIOLI

Kalbsherzbries | Apfel | Madeira

THALHAMMER LACHSFORELLE

Hokkaidokürbis | Kernöl | Ingwer von der Gärtnerei Jolling | Kürbiskern

TAUBE AN DER KARKASSE GEGART

Bittersalate | Kartoffel | Felsenbirne | Rotkohl

RÜBLIKUCHEN

Biskuit | Karotten-Vanille Eis | Karotte

RUMTOPF

heimischer Honig | Buttermilcheis | Spekulatius

PETIT FOUR

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

CHIEMGAU PUR – MENÜ 6-GÄNGE

155,00 €

WEINBEGLEITUNG

105,00 €

Auf Wunsch stellt Ihnen Edip Sigi 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

LABEL ROUGE LACHS

Senfgurke | Wacholder | Rote Bete | N25 Kaviar

JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl | fermentierte Blaubeere | Korianderschaum

FELSENROTBARBE

rote Linsen | Muschelsud | Fenchelblüten Öl

APFELSPRITZ ES:SENZ

SZEGEDINER GULASCH

Pluma vom Iberico | Paprika | Spitzkohl | Rahm

VACHERIN MONT D`OR

Chicorée | Rauchmandel | Birne

SAFRANEIS

fermentierte Hagebutte | Kernöl

SCHOKOLADE

Kaki | Zitronenverbene | Baiser

PETIT FOUR

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

CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD – MENÜ 8-GÄNGE

210,00 €

WEINBEGLEITUNG

145,00 €

Auf Wunsch stellt Ihnen Edip Sigi 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.