: APERO es:senz

DIE WOLKE

Essig | Wurzelspeck | Brotkrumen

ROSSINI

Wagyu | Entenleber | Périgord Trüffel

TARTELETTE

Crevetten | Salatherz I Orange

MACARON

Bachforelle | Senfgurke | Apfel

BROT & BRIOCHE

Alpensalzbutter

Chiemgauer Kräutergarten

SPITZPAPRIKA

Bärlauchknospe | hausgemachter Frischkäse

Chardonnay Essig

: AMUSE BOUCHE

HUCHEN

Holunder I Rhabarber I Rettich I Hanfsamen

N25 Kaviar

Erbsen Panna Cotta I Huhn | grüne Mandeln I Chardonnay Beurre blanc

: IHR es:senz TEAM

EDIP SIGL, Culinary Director I DÉSIRÉE NIEDER, Patisserie BARBARA BERGER, Restaurantleitung | IIRO LUTTER, Sommelier

: CHIEMGAU PUR -

MENÜ 6-GÄNGE

CHIEMSEE RENKE

Anis | Dillvinaigrette | Gurke | Sellerie

KALBSBRIES

Erbse I Salatherz I Sonnenblumenkern I Speck I Pfefferschaum

SAIBLING VON DER TALHAMMER MÜHLE

karamelisierte Hefe I Holunderbeere I Spinat

POLTINGER LAMM

Süßkartoffel I Pimentos de Padron I Roscoff Zwiebel I Schmorjus

PAVLOVA

Baiser | Sanddorn | Sauerampfer | Joghurt

KAMPENWAND

Birne I weiße Schokolade | Estragon I Nussbutter

: PETIT FOUR

Hausgemachte Pralinen | Birne Helene | Zitronen Tarte | Nusseichel Gin Tonic | Toffifee

CHIEMGAU PUR – MENÜ 6-GÄNGE 265,00 €

WEINBEGLEITUNG 145,00 €

: CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD -

MENÜ 8-GÄNGE

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

N25 Kaviar | Lauchöl | Bärlauchkapern I Fingerlimette

CARABINERO

Poverade | Don Boncarte Anchovis | Erbse | Bisque

WILDFANG STEINBUTT

Tomate I Kapern I Salatherz I Kaffir Limette

ERFRISCHENDES

MIÉRAL TAUBE AN DER KARKASSE

Spitzmorcheln I Brokkoli I Périgord Trüffel I Sherry

ÉPOISSES

Ananas | Knoblauch Brot | 20-jähriger Balsamico

SAFRANEIS

fermentierte Hagebutte | Kernöl

BLUTORANGE

Amaretto I Tonkabohne I Mascarpone

: PETIT FOUR

Hausgemachte Pralinen | Birne Helene | Zitronen Tarte | Nusseichel Gin Tonic | Toffifee

CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD – MENÜ 8-GÄNGE 335,00 €

WEINBEGLEITUNG

165,00€