

**: APERO es:senz**

**DIE WOLKE**

Essig | Wurzelspeck | Brotkrumen

**MON CHÉRI**

Entenleber | Perigord Trüffel | Sauerteig

**TARTELETTE**

Saibling | Kaviar | Stangensellerie

**MACARON**

Egli | Senfgurke | Rettich | Schmand

**BROT & BRIOCHE**

Alpensalzbutter

Chiemgauer Kräutergarten

**TOMATE**

Bärlauchknospe | hausgemachter Frischkäse

Chardonnay Essig

**: AMUSE BOUCHE**

**KALBSTATAR**

Sauerrahm | Schnittlauch Öl | N25 Kaviar | Hanfsamen

**AAL VON DER FISCHEREI LEX**

Zwiebel | Salatherz | Räucherfisches:senz

**: IHR es:senz TEAM**

EDIP SIGL, Executive Chef | LEA-FRANZISKA WOLF, Stlv. Restaurantleitung

DÉSIRÉE NIEDER, Pâtisserie | IIRO LUTTER, Sommelier

: CHIEMGAU PUR –

MENÜ 6-GÄNGE

CHIEMSEE ZANDER

N25 Kaviar | Anis | Dillvinaigrette

KALBSBRIES

Rotkohl | Felsenbirne | Blutwurst | Pfefferschaum

LACHSFORELLE VON DER TALHAMMER MÜHLE

Kürbis | Holunder Kapern | Chinakohl | Ingwer

SZEGEDINER

Achental Wagyu | Sauerkraut | Spitzpaprika | Schmand

PAVLOVA

Baiser | Sanddorn | Honigessig | Joghurt

BIRNE HELENE

Williams Birne | weiße Schokolade | Eierlikör

: PETIT FOUR

hausgemachte Pralinen | Pfirsich Melba | Apfelwein Tarte | Nusseichel |  
Campari Orange | 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

BALFEGO THUNFISCH

N25 Kaviar | Rettich | Schalottenvinaigrette

JAKOBSMUSCHEL

Seeigel | Perigord Trüffel | Topinambur | Mandel Beurre Blanc

WILDFANG SCHOLLE

Speck Sud | Salatherz | Shrimp

ERFRISCHENDES:

MIÉRAL TAUBE AN DER KARKASSE

bunte Bete | Meerrettich | Kräuter Hollandaise | Purple Curry

ÉPOISSES

Pflaume | Brioche | 20-jähriger Balsamico

SAFRANEIS

fermentierte Hagebutte | Kernöl

SCHOKOLADE

Holunderbeere | Macadamia | Ingwer | Cru de Cacao

: PETIT FOUR

hausgemachte Pralinen | Pfirsich Melba | Apfelwein Tarte | Nusseichel |  
Campari Orange | 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.