

T A S T E



T H E

A L P S ,

D I S C O V E R

T H E

W O R L D

di

D E N N I S I L I E S



GOURMETMENÜ by DENNIS ILIES

KULINARISCHE EINSTIMMUNG

CAMPARI ORANGE
BLUTWURST CANELÉ | APFEL
SEESAIBLING | PUMPERNICKEL | RADIESCHEN
SALAT | SARDINE | BERGKÄSE | WEISSER TRÜFFEL

BROT | BUTTER

ZWIEBEL MADELEINE | TIROLER SPECK | KAVIAR

LACHSFORELLE

GURKENSALAT | FORELLENKAVIAR | BUTTERMILCH | DILL | MEERRETTICH

TARTE DE CANARD

UNGESTOPFTE BIO ENTENLEBER | PILZ | GRÜNER PFEFFER | ALGE

BRETONISCHER HUMMER

KAROTTE | OSMANTHUS

KALBSBRIES

PAPRIKA | MARILLE | KALBSKOPF | SAFRAN HOLLANDAISE

REHRÜCKEN

GEWÜRZKRUSTE | WILDSCHINKEN | ROHNE | PORTWEIN FEIGE | RADICCHIO | PFEFFER JUS

PISTAZIE

ORANGE | ESTRAGON | OLIVENÖL EIS | SOUFFLÉ

PETIT FOUR

€ 275,-

**Änderungen vorbehalten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Bei Nichterscheinen oder einer Teil- bzw. Komplettstornierung innerhalb von 24 Stunden vor der Reservierung behalten wir uns das Recht vor € 150,00 pro Person von der hinterlegten Kreditkarte abzubuchen.*

Wir servieren unser Menü ausschließlich tischweise.



GOURMETMENU by DENNIS ILIES

CULINARY INTRODUCTION

CAMPARI ORANGE
BLACK PUDDING CANELÉ | APPLE
ARCTIC CHAR | PUMPERNICKEL | RED RADISH
LETTUCE | SARDINES | MOUNTAIN CHEESE | WHITE TRUFFLE

BREAD | BUTTER

ONION MADELEINE | TYROLEAN SPECK | CAVIAR

SALMON TROUT

CUCUMBER SALAD | TROUT CAVIAR | BUTTERMILK | DILL | HORSERADISH

TARTE DE CANARD

ORGANIC FOIE GRAS DE CANARD | MUSHROOM | GREEN PEPPER | ALGAE

BRETONIAN LOBSTER

CARROT | OSMANTHUS

SWEETBREAD

BELL PEPPER | APRICOT | CALF'S HEAD | SAFFRON HOLLANDAISE

SADDLE OF VENISON

SPICE CRUST | GAME HAM | BEETROOT | PORT WINE FIG | RADICCHIO | PEPPER JUS

PISTACHIO

ORANGE | TARRAGON | OLIVE OIL ICE CREAM | SOUFFLÉ

PETIT FOUR

€ 275,-

****Subject to change.*** Information about ingredients in our food and drinks that can cause allergies or intolerances can be obtained from our service staff upon request.
No-shows, cancellations (partial or full) within 24 hours of your reservation will be charged € 150,00 per person from your credit card on file.
We serve our menu exclusively per table.