



GOURMETMENÜ by DENNIS ILIES

Kulinarische Einstimmung

Campari Orange

Blutwurst Canelé | Apfel | Röstzwiebel

Beef Tatar | Champignon | Pumpernickel | Pfeffer Mayonnaise

Thunfisch | Miso Wafu | Puffreis

Brot | Butter

Zwiebel Madeleine | Tiroler Schinken | Kaviar

Lechtaler Lachs Forelle

Gurkensalat | Kaviar | Buttermilch | Dill | Meerrettich

Tarte de Canard

Entenstopfleber | Pilz | Grüner Pfeffer | Alge | Steinpilz Brioche

Kaisergranat

Entenfett | Melanzani | Yuzu | Dashi | Hühnerhaut | Weißer Trüffel

Kalbsbries

Paprika | Marille | Kalbskopf | Safran Hollandaise

Rehrücken

Gewürzkruste | Wildschinken | Rohne | Portwein Feige | Radicchio | Pfefferjus

Moro

Pistazie | Blutorange | Estragon | Olivenöl Eis | Pistazien Soufflé

Petit Four

Menüpreis € 275,-

Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch mit einer individuell abgestimmten Weinbegleitung.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Dennis Ilies & das Tannenhof-Team

**Änderungen vorbehalten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter.*

Bei Nichterscheinen oder einer Teil- bzw. Komplettstornierung innerhalb von 24 Stunden vor der Reservierung behalten wir uns das Recht vor, €100 (mittags) oder €150 (abends) pro Person von der hinterlegten Kreditkarte abzubuchen.

Wir servieren unser Menü ausschließlich tischweise.