

Vorspeisen

Taproom Sushi
4x Nigiri / Lachsforelle
Rettich / Tapioka Chip / Erdnuss-Mayo / Hausgemachte Sojasauce
17,00

Rote Beete Consommé
Gebackene Süßwasserfischbällchen / Eingelegte Rote Beete
Amaranth / Kren / Dill-Öl
16,00

Gebeizter Flussbarsch
Kohlrabi / Salatgurke / Knusper Buchweizen / Bachkresse
18,00

Gänseleber Mousse
Haselnüsse / Rhabarber / Basilikum-Öl
Preiselbeer-Germknödel
17,00

Hauptspeisen

Dry Aged Entrecôte vom Zotter
Geräuchertes Kaiser Wagyu Brisket
Tomaten-Kartoffelpüree / Mango / Salz Cracker
45,00

Frühkraut Forellen Roulade
Spinat / Bärlauch-Gnocci / Dijon-Senf-Velouté
Radieschen / Bachkresse
36,00

Frühlingseintopf
Spargel / Radieschen / Mai Rübe / Wachtel Ei / Falscher Speck
Zitronen-Mayo / Stein-Kartoffel / Bärlauch-Beurre Blanc
30,00

Große Artischocke
Karfiol / Trüffel / Erbsenschoten
Veganer Trüffel Jus / Zitronen Mayo
34,00

Dessert

Rituals... The Iconic Collection
Travel - Eau d'orient
Bierol-Schoko-Zigarre / Vanille-Mousse / Blaumohn
Bomboclaat / Zedernholz-Topfen-Eis
16,00

Grießflammerie
Rhabarber-Kompott / Schwarzes Sesam Eis / Zitronenmelisse
15,00

Weißer Valrhona Schoko Terrine
Popcorn-Eis / Physalis / Dill
16,00

Plangger Bergkäse
Brezen-Espuma / Quitte
16,00

„A Rippä Valrhona Schokolad“
Ivoire mit Erdnuss (Weiß 35%) / Equatoriale Lactée (Milchschoko 35%)
Equatoriale Noire mit Piment D'Espelette (Zartbitter 55%)
9,00

Wir verrechnen 3 Euro für Gedeck



Taproom-3-Gang-Menü

Rote Beete Consommé
Gebackene Süßwasserfischbällchen / Eingelegte Rote Beete
Amaranth / Kren / Dill-Öl

Gefüllte Wachtel im Ganzen
Dörripflaumen-Knödel / Alles von der Karotte / Gepoppter Buchweizen
Weißer Pfeffer-Thymian-Jus / Wild Preiselbeeren von der Christin

Grießflammerie
Rhabarber-Kompott / Schwarzes Sesam Eis / Zitronenmelisse

50,00
mit Bierbegleitung 60,50

Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte
gibt's Mittags bis 13:00 Uhr und Abends bis 20:00 Uhr.

95,00
mit Bierbegleitung 112,50