

Chefs Table Menü Sommer 2026

Snacks

Carabinero-Carpaccio

X.O. Sauce, geröstetete Paprika, Wassermelone, Spitzkraut

Iberico Schweinebauch

Teriyaki-Aal, Kyoto-Lauchsud, knusprige Erdäpfel, Schwarzer Knoblauch

Kinmedai aus den Azoren

Miso-Muschel Sauce, Abalone, Entenmuscheln, Fenchel, Shiso

Dry-Jime Stör

Leutascher Heu-Dashi, Lagrima Erbsen, Germ, Maitake

Burgaud Entenbrust

Keule, Herz, Zucchini, Eierschwammerln, Stachelbeeren

Gurke

Japanischer Matcha, Holunderblüten

Weinbergpfirsich

Popcorn, Zitronengras, Kubebenpfeffer

Petit Fours

By Mathias Hendl & Manfred Löschl