



# Mühle Schluchsee

*Amuse Bouches*

## **Mild gebeizte Forelle**

geröstete Reiscrème, Radieschen - Zuckerschotensalat und Dashivinaigrette

## **Bayrische Garnele und Hühnerleber**

helle Ponzu und Algenbrioche

## **Confierte Chipoline Zwiebel**

schwarzer Knoblauch, Zwiebellauchdashi und Spinat

## **Sanft gegarte Entenkeule und Bio Eigelb**

Lardos di Colonnata, weißer Spargel aus Mengen und Sauce Albufera

## **Seezunge und Saiblingskaviar**

Shiitakevelouté und Spitzkohl

## **Geschmortes Kalbsbäckchen**

Rote Bete und Balsamessigjus

## **Duftreiseis**

Bergamotte, Physalis und Zitronellsud

*Nos petites sucrière*

**Menü Dégustation in 7 Gängen 109 Euro**

**Menü Dégustation in 5 Gängen 89 Euro**

(ohne Seezunge und Bayrische Garnele)

## **Ergänzung zum Menü**

**Comté in 3 Jahrgängen vom Affineur Waltmann aus Erlangen**

Feigensenf und Früchtebrot

**14 Euro**