



Das SEISERALMgenuss Menü

Amuse Bouche

Rosa Kalbslendchen / Zitronen-Estragonschmand
Mousse von jungen Erbsen / Minze / Black Tiger
Mini-Tarte mit Birne / Roquefort / Speck

Die Gänge

Carpaccio von zweierlei Bete / Ziegenkäsevariation / Affila-
Kresse / Orangen
Heimische Lachsforelle / Pak Choi Palme / Apfelrisotto / Safran-
Chilisoße
Dialog von bayrischer Ente / Feigensoße / Selleriepüree
Kürbiskernparfait / Tonkabohnenmousse / Kumquats

Preis pro Person € 75,00 inkl. Empfangsdrink

Der Wein

Eine komplette Weinbegleitung passend zum SEISERALMgenuss Menü
ist vor Ort buchbar.

Unser Sommelier hat für Sie zu jedem Gang
einen harmonischen Wein ausgewählt.