

# ARTICHOKE MENU

HAUSGEBACKENES BROT & DIP  
AMOUSE-BOUCHE

---

## VORSPEISE

12,00€

### JAKOBSMUSCHEL

Ringelbeete | Kokosmarshmallow  
Erbsencreme | Pork Belly

### PHO-BO ESSENZ

Shiitakeknödel | Chiliöl  
Sellerie | Dulse-Algen-Chip

### BLÜTENLACHS

Buttermilchschaum | Spinatcreme  
Perlzwiebel | Bloody-Mary-Gelee

### KANINCHENCREMESUPPE

Olivenstrudel | Karotte  
Dijonsenf | Artischockenpüree

## RINDERCARPACCIO „HIBISKUS“

Gurke | Ponzu  
Honigmelone | Salatherz

---

## HAUPTGANG

25,00€

### LAMMKARREE

Petersiliencreme | Kichererbsenfalafel  
Salzlimette | Ayranespuma

### SMOKED BBQ WELS

Kartoffelpüree | Sesam  
Safran | Zwiebel | Passionsfrucht

### STUBENKÜKEN

geröstete Banane | Erdnuss  
Graupen | Schwarzwurzel | Blaubeere

### KÄSERAVIOLI

Morchelrahm | Lauch  
Baskischer Chili | Selleriepüree

---

## DESSERT

10,00€

### ECUADOR KUVERTÜRE

Toffee Bitter | Süßholz | Ananas

### ALPEN-KÄSEAUSWAHL

Marille | Kürbiskernbrot

### DOMINOSTEINE

Himbeere | Nougat | Mango

### HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

Früchte | Schokolade

---

## ESPRESSO

PRALINE AUS UNSERER PÂTISSERIE

47,00€ pro Person als komplettes Menü