

Fine Dining Monatsmenü

Da bist mein Leibgericht

Ziegenkäse - Haselnussmantel

Randiggelee - Selleriecreme

Goat cheese - hazelnut coating - Brisket jelly - celery cream

€ 14.90

Ziegenkäse-Fam.Kaufmann/Alge Lustenau- Rabdig-Sellerie

LOGH

Hokkaidosuppe - Exotic

Kichererbsencroutons

Hokkaido soup - Exotic - Chickpea croutons

€ 8.90

Alge Lustenau - Hokkaido

GO

SousVide gegarte Entenbrust

Orangenjus - Blaukraut - Duchesse Kartoffelchen

Sous Vide cooked duck breast- Orange juice - red cabbage - duchesse potato

€ 24.90

Alge Lustenau- Gemüse / Ei-Dinkelmehl - Martinshof Buch

ACGO

Maroni Topfenknödel

Tonkabohneneis - Brombeer Ganache

Chestnut curd dumplings - Tonka Bean Ice Cream - Blackberry Ganache

€ 8.90

ACGO

Fine Dining 4-Gang-Menü inkl. Aperitif
Klassik oder Veggie auf Wunsch