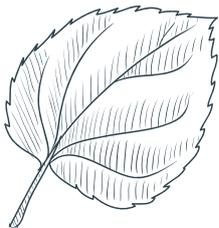


Lindenstube



Menü

KLEINE EINSTIMMUNG

CEVICHE VOM LOUP DE MER

Kefir / Pumpnickelcrumble /
Limetten-Minzgel / geschmorte Paprika



POCHIERTES KABELJAUFLET

fermentierter Tomatenschaum / Bohnenmosaik /
Fenchelsalat / dehydrierte Oliven / gebackener Tapioka



RAVIOLI VON PFIFFERLINGEN

Thymian-Dashi / geschmorte Schalotte / Blattspinat



TRAMEZZINI VON DER RINDERBRUST

Trüffeljus / Salzzitronenschaum /
Radicchio-Kimchi / Staudensellerie



GEEISTER PFLAUMENWEIN

Misohippe / Pflaume / Rettich / Thaispargel / Osietra-Kaviar

DREIERLEI VON DER BRESSE TAUBE

Tonkabohnenjus / Pecorino-Polenta /
Johannisbeeren-Confit / Brokkolipüree



RHABARBER NAMELAKA

Erdbeer-Shiso Sorbet /
Quarkbällchen / Lemon Curd



MOUSSE VOM BRIE DE MEAUX

Sommertrüffel / Trauben Ragout

SÜSSER AUSKLANG

Unsere Empfehlungen haben wir gekennzeichnet:

8-Gang Menü: 154,- | 6-Gang Menü: 115,-   | 4-Gang Menü: 85,- 

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.