

MENU DEGUSTAZIONE

di Funghi

Polpo
funghi Shimeji e salsa al fondo di crostacei

Risotto Acquerello
cocco, mele, porcini, capesante gratinate,
“aglio delle vigne”

Filetto di ombrina
ripieno di finferli con salsa all’aglio fermentato
e purea di verdure e funghi

“L’albero”
frolla al cacao, cremoso al pino mugo, bavarese al
caffè,
tronchetto al cream cheese, sorbetto alla mora
e spugna al pistacchio

Il menù elencato è proposto a
Euro 80,00

Pane e coperto euro 6,00

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle

portate elencate

In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti
surgelati

taverna
KUS

MENU DEGUSTAZIONE

di Funghi

Octopus
Shimeji mushrooms and shellfish sauce

Acquare Risotto
Coconut, apples, porcini mushrooms, gratinated
scallops,
"vineyard garlic"

Meadow trout fillet
stuffed with chanterelle mushrooms with fermented
garlic sauce
and vegetable and mushroom puree

"The Tree"
Cocoa shortcrust pastry, mountain pine cream, coffee
Bavarian cream,
cream cheese log, blackberry sorbet
and pistachio sponge

The menu listed is offered at €80.00

MENU DEGUSTAZIONE

di Funghi

Oktopus
Shimeji-Pilze und Meeresfrüchtesauce

Acquare-Risotto
Kokosnuss, Äpfel, Steinpilze, überbackene
Jakobsmuscheln,
„Weinberg-Knoblauch“

Wiesenforellenfilet
gefüllt mit Pfifferlingen und fermentierter
Knoblauchsauce
und Gemüse-Pilz-Püree

„Der Baum“
Kakao-Mürbeteig, Bergkieferncreme, Kaffee-
Bayerische Creme,
Frischkäserolle, Brombeersorbet
und Pistazienbiskuit

Das Menü kostet 80,00 €.

Brot und Gedeck: 6,00 €

Unser Personal berät Sie gerne zu möglichen Allergenen in den
angebotenen Gerichten.

taverna
KUS

Sollten diese nicht verfügbar sein, verwenden wir gegebenenfalls
Tiefkühlprodukte.