

# MENÜ

## AMUSE BOUCHE

### FAVA 79° (V)

Kalamata Oliven, karamellierte Zwiebeln, gebackene  
Kapern & geröstetes Brot

/

### SAIBLINGS FILET AUS ISLAND

Bunter Quinoa, Gurke, Dill und Schmand

/

### KALBSBRATEN KALT AUFGESCHNITTEN

Pumpnickelerde, Mixed Pickles & Frankfurter grüne  
Kräuter

-----

### BALINESISCHE PILZESSENZ(V)

Sesamöl & Koriander

/

### SCHWEINEBAUCH IN SOJA GESCHMORT

Avocado, Ingwer & BBQ Sauce

-----

### FISCH DES TAGES

Dreierlei Blumenkohl, Kokos & Yuzu Hollandaise

/

### RINDERFILET & BÄCKCHEN

Karotten, Selleriecreme & Trüffeljus

/

### ZIEGENKÄSE WAN TANS (V)

Weisser Tomatenschaum, Basilikumöl & Pinienkerne

-----

### ROHMILCHKÄSE (V)

Mirabellen & Thymianhonig

/

### PFIRSICH MELBA 79° (V)

Vanillecreme, Himbeersorbet & Mandelkeks

## MENÜ

Sie bestimmen im 79° die Speisefolge selbst.  
Wählen Sie einfach Ihre Gänge aus oder entscheiden Sie sich für  
ein Degustationsmenü in 6 Gängen (bitte nur Tischweise) und lassen  
Sich von Küchenchef Philipp Grimm überraschen.  
Der Service berät Sie gerne.

*Passend zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer  
Weinbegleitung, unser Service schenkt Ihnen entsprechend der  
Speisekarte hochkarätige und interessante Weine ein - Sie trinken  
aus.*

### **6 Gänge Degustation**

**99,00**

**Weinbegleitung**

**51,00**

### **4 Gänge**

**79,00**

**Weinbegleitung**

**35,00**

### **3 Gänge**

**69,00**

**Weinbegleitung**

**26,00**

### **Vegetarisch 4 Gänge**

**69,00**

**Weinbegleitung**

**35,00**

### **Vegetarische 3 Gänge**

**59,00**

**Weinbegleitung**

**26,00**

Wir können gerne auf wenige, vereinzelte  
Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen.  
Auf lebensbedrohliche Allergien o. besondere Ernährungskonzepte können  
wir leider nicht eingehen, bzw. möchten die Verantwortung nicht  
übernehmen. Eine Liste der Allergene ist beim Service hinterlegt.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.