



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Menü

Geschlagene Bio Butter und ligurisches Mosto Oro

zweierlei hausgebackene Wurzelbrote / Pfeffer Cuvée / Fleur de Sel

Amuse Bouche

Crostard mit Erbse, Rauchfischtatar und Ossetra Kaviar / Cornetto mit Rote Beete, Senfsaat und Bergpfeffer

Champagner, Ruinart rosé

—

Gazpacho Andaluze

Schnittlauch Öl / Lindauer Kresse / Tabascoschaum

Sauvignon Blanc, Weingut Aufricht

—

St. Jaques Carpaccio

Yuzu / Miso / gebrannter Mais / Koriandercreme / karamellierte Chilischote

Riesling von der Fels, Weingut Keller

—

Negroni2.0

Wermutgel / Blutorangen Sorbet / Gin Espuma

—

Goldenes Ei

Nussbuttermousseline / Stunden Ei / Sommertrüffel / Schnittlauch

Guidalberto, Tenuta San Guido, Bolgheri

—

Iberico & Octopus

Knuspriges vom Oktopus und Iberico Schwein

Polenta in Texturen / grüner Spargel / Madeiracreme / Portweinjus

2018, Spätburgunder Reserve, Weingut Keller

—

Schnitte von der Basler Schwarzkirsche

Propolis Honig / griechischer Joghurt / Sorbet

Champagner, Ruinart rose´

—

Ohne Weinbegleitung

130

Mit Weinbegleitung je 0,1l

220

Alle Preise verstehen sich in Euro/€ und beinhalten die MwSt. von 19%
Es können Spuren von Allergenen enthalten sein. Allergenkarte auf Anfrage.