Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Menü vegetarisch

Geschlagene Bio Butter und ligurisches Mosto Oro

zweierlei hausgebackene Wurzelbrote / Pfeffer Cuvée / Fleur de Sel

Amuse Bouche

Crostard mit Erbse, Fenchel und Nori Kaviar / Cornetto mit Rote Beete, Senfsaat und Bergpfeffer

Champagner, Ruinart rosé

–

Gazpacho Andaluze

Schnittlauch Öl / Lindauer Kresse / Tabascoschaum

Sauvignon Blanc, Weingut Aufricht

––

Sellerie Carpaccio

Yuzu / Miso / gebrannter Mais / Koriandercreme / karamellisierte 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

–––––

Saitling & Maitake

Gebratener Saitling und Maitake im Tempurateig

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.