MOKULI IM SCHLOSS

Tag 1 - La Traviata

Oktopuscarpaccio
Roter & gelber Chicorée | Frisée

Rinderfilet
Polenta | glacierte Schalotten | Wirsing á la creme

Dessert

€ 149,- p.P.

Tag 2 - La Traviata

Brunnenkressesuppe

Sattel vom Milchkalb
Melange blanc | gratinierte Kartoffel | Bohnenragout

Dessert

€ 139,- p.P.

Tag 3 - Jonathan Teleman

Geräucherter Schwertfisch
Gartengurke | Radieschen | Koriander

Kalbsbacke
Wurzelgemüse | Pommes fondant

Dessert

€ 139,- p.P.

Tag 4 - Andrea Berg

Paprikaschaumsüppchen
Qarcknocken

Spanferkelrücken
Serviettenknödel | Bayerisch Kraut

Dessert

€ 109,- p.P.

Tag 5 - David Garrett

Ochsenschwanzessenz
Ravioli (Frischkäse) | Kräuter

Medaillons von der Rehkeule
Sellerie Mousseline | Artischocke | Wildpreiselbeere

Dessert

€ 149,- p.P.

Tag 6 - Künstler offen

Kräuterrisotto
San Daniele Schinken

Kabeljau
Moutarde de meaux | junger Lauch | Kartoffelstampf

Dessert

Tag 7 - Peter Maffay

Garnele
Mediterraner Salat | Rucola

Filet vom Bauernhuhn
Grüner Spargel | Süßkartoffel | Limonen Sabayon

Dessert

€ 129,- p.P.

Tag 8 - James Bond

Burrata
Bunte Tomaten | Basilikum | ligurisches Olivenöl

Zander
Champagnersauce | Chorizo | wilder Schnittlauch

Dessert

€ 119,- p.P.

Tag 9 - Künstler offen

Saiblingstatar
Fenchelsalat | Zitrusfrüchte

Tafelspitz
Meerrettichschaum | Apfel-Rote-Beete-Salat | bunter Mangold

Dessert

Tag 10 - Gregory Porter

Tatar vom Kalbsfilet
Kaper | Olive

Label Rouge Lachs
Cashmere Curry | Pak Choi | eingelegter Ingwer

Dessert

€ 139,- p.P.