

T A S T E



T H E

A L P S ,

D I S C O V E R

T H E

W O R L D

di

D E N N I S I L I E S

Beispielmenü



GOURMETMENÜ by DENNIS ILIES

KULINARISCHE EINSTIMMUNG

CAMPARI ORANGE

BLUTWURST CANELÉ | APFEL

SEESAIBLING | PUMPERNICKEL | RADIESCHEN

SALAT | SARDINE | BERGKÄSE | BIANCHETTO TRÜFFEL

BROT | BUTTER

ZWIEBEL MADELEINE | TIROLER SPECK | KAVIAR

LACHSFORELLE

TRAUBE | AJO BLANCO | VERJUS | BOTTARGA

TARTE DE CANARD

UNGESTOPFTE BIO ENTENLEBER | PILZ | GRÜNER PFEFFER | ALGE

BRETONISCHER HUMMER

KAROTTE | OSMANTHUS

KALBSBRIES

PAPRIKA | MARILLE | KALBSKOPF | SAFRAN HOLLANDAISE

STUBENKÜKEN

CHICORÉE | TRÜFFEL | WACHTELEI | KARTOFFEL | ROQUEFORT

ZITRUSFRÜCHTE

GRAPEFRUIT | BERGAMOTTE | BUTTERMILCH | YUZU SOUFFLÉ

PETIT FOUR

€ 275,-

**Änderungen vorbehalten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.*

Bei Nichterscheinen oder einer Teil- bzw. Komplettstornierung innerhalb von 24 Stunden vor der Reservierung behalten wir uns das Recht vor € 150,00 pro Person von der hinterlegten Kreditkarte abzubuchen.

Wir servieren unser Menü ausschließlich tischweise.



sample menu

GOURMETMENU by DENNIS ILIES

CULINARY INTRODUCTION

CAMPARI ORANGE
BLACK PUDDING CANELÉ | APPLE
ARCTIC CHAR | PUMPERNICKEL | RED RADISH
LETTUCE | SARDINES | MOUNTAIN CHEESE | BIANCHETTO TRUFFLE

BREAD | BUTTER

ONION MADELEINE | TYROLEAN SPECK | CAVIAR

SALMON TROUT

GRAPE | AJO BLANCO | VERJUS | BOTTARGA

TARTE DE CANARD

ORGANIC FOIE GRAS DE CANARD | MUSHROOM | GREEN PEPPER | ALGAE

BRETONIAN LOBSTER

CARROT | OSMANTHUS

SWEETBREAD

BELL PEPPER | APRICOT | CALF'S HEAD | SAFFRON HOLLANDAISE

SPRINGCHICKEN

CHICORY | TRUFFLE | QUAIL EGG | POTATO | ROQUEFORT

CITRUS FRUITS

GRAPEFRUIT | BERGAMOT | BUTTERMILK | YUZU SOUFLÉ

PETIT FOUR

€ 275,-

**Subject to change. Information about ingredients in our food and drinks that can cause allergies or intolerances can be obtained from our service staff upon request.*

No-shows, cancellations (partial or full) within 24 hours of your reservation will be charged € 150,00 per person from your credit card on file.

We serve our menu exclusively per table.