

**: APERO es:senz**

**DIE WOLKE**

Essig | Wurzelspeck | Brotkrumen

**MON CHERIE**

Entenleber | Kirsche | Sauerteig

**CANNELLONI**

Räucheraal | Zwiebel | N25 Kaviar

**MACARON**

Egli | Apfel | Rettich

**BROT & BRIOCHE**

Alpensalzbutter

Chiemgauer Kräutergarten

**AMELA TOMATE**

Bärlauchknospe | hausgemachter Frischkäse

Chardonnay Essig

**: AMUSE BOUCHE**

**SCHNEEKRABBE**

Gamberetti | Fingerlimes | Basilikum

**BRATHENDL**

N25 Kaviar | Périgord Trüffel | es:senz

**: IHR es:senz TEAM**

EDIP SIGL, Culinary Director | MORITZ MEYER, Sous Chef

FELIX KREß, Restaurantleitung

IIRO LUTTER, Sommelier | MORITZ KOSCHEL, Sommelier

: CHIEMGAU PUR –

MENÜ 6-GÄNGE

RENKE VON DER FISCHEREI LEX

Brunnenkresse | Blaubeere | Puntarelle

KALBSBRIES

Salatherz | Sonnenblumenkerne | weißer Pfeffer

SAIBLING VON DER THALHAMER MÜHLE

Erbse | Sanddorn | Mönchsbart

IBERICO SCHWEIN VOM BAUERNSCHMIEDHOF

Spitzpaprika | Schmand | schwarzer Knoblauch

ROTE GRÜTZE

Erdbeeren | Vanille | Holunder

BASILIKUM

weiße Schokolade | Rhabarber | Joghurt

: PETIT FOUR

Hausgemachte Pralinen | Bienenstich | Wachtelei

Nusseichel | Campari Tonic | Toffifee

CHIEMGAU PUR – MENÜ 6-GÄNGE

275,00 €

WEINBEGLEITUNG

145,00 €

: CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD –

MENÜ 8-GÄNGE

BALFEGÓ THUNFISCH

N25 Kaviar | Lauchöl | Aubergine | Zitronengras

LANGOUSTINE

Mango | Curry | Kürbis | Lardo

BRETONISCHER STEINBUTT

Chicorée | Sauerteig | Wagyu Schinken

ERFRISCHENDES

IMPERIAL WACHTEL

Stängelkohl | Périgord Trüffel | Spitzmorcheln

ÉPOISSES

Ananas | Knoblauchbrot | 20jähriger Balsamico

SAFRANEIS

fermentierte Hagebutte | Kernöl

CASSIS

Kaffee | Vanille | schwarze Nuss

: PETIT FOUR

Hausgemachte Pralinen | Bienenstich | Wachtelei

Nusseichel | Campari Tonic | Toffifee

CHIEMGAU GOES AROUND THE WORLD – MENÜ 8-GÄNGE

345,00 €

WEINBEGLEITUNG

165,00 €