

Restaurant
Belvedere

Das Hauptmenü

“Nr. 1“

Kürbis | Olivenöl | Curry | Thymian
Kürbismousse | Olivenöl-Eis | Curry-Thymian-Vinaigrette

“Nr. 2“

Kohlrabi | Beurre blanc | Dill | Kaviar
Sous-vide gegarter Kohlrabi | Reis an Beurre-blanc | Dill

“Nr. 3“

Pulpo | Bohne | Artischocke | Rosmarin
Gegrillter Pulpo | Bohnenespuma | eingelegte Artischocke | frittierter Rosmarin

“Nr. 4“

Reh | Malz | Brioche | Feige
Rosa Rehrücken | Malzrisotto | Trüffel-Brioche-Creme | eingelegte Feigen

“Nr. 5“

Karotte | Ingwer | Frischkäse
Eingelegte Karotten | kandierter Ingwer | Frischkäse-Eis

“Nr. 6“

Kartoffel | Weichkäse | Preiselbeere
Gebackene Kartoffelpraline | Weichkäse-Creme | Preiselbeer-Ketchup



Signature Dishes

“Nr. 1.2“

Rind | Fichte | Blaubeere | Trüffel
Rindertataki | Fichten-Hollandaise | eingelegte Blaubeere | Trüffel

“Nr. 2.3“

Steinbutt | Weizengras | Schwarzwurzel | grüner Apfel
Steinbutt | Weizengras-Mayonnaise | Schwarzwurzel an Beurre-blanc | grüner Apfel

“Nr. 3.4“

Pluma | Bohne | Zwiebelgewächse
Sous-vide gegartes Pluma | Bohnen-Schaum | schwarze Knoblauchcreme

“Nr. 4.5“

Matcha | Chai Latte | Grapefruit
Matcha-Kuchen | Chai-Latte-Espuma | Grapefruitsorbet