}GLASSWING{
RESTAURANT
by Alexandra Simon

Topinambur Croustade

Shiso Blatt & Wagyu Tatar

Pochierte Auster & Buttermilch Vinaigrette

Rouget Barbet
Jalapeño Sud | Kapernblatt | Ajo Blanco

Tortellini
Kalbskopf | Pata Negra | Trüffel Sabayon | Bittersalate

Tristan Lobster
Tom Kha Gai | Fenchel Relish | Kandierte Yuzu | Myoga

Sellerie
Eingelegte Quitten | Dulce de Leche | Kaffee

Challans Ente
Blutwurst | Geschwärzte Äpfel | Kohlgewächse

Rote Rübe
Pink Lady | Wasabi | Earl Grey

Armer Ritter
Brombeere | Piemonteser Haselnüsse | Chantilly

Esterházy Roulade

Apfelstrudel & Vanille Sauce

Fiaker Tartelette

7-Gang Menü | 190

Weinbegleitung | 115

Alkoholfreie Getränkebegleitung | 70

Gedeck | 7

Foie Gras

Eingelegte Pflaumen | Karamellisierter Amaranth | Nori-Öl

Brioche

45

Kaisergranat

Karfiol Panna Cotta | Vadouvan Hollandaise

Osietra Alpenkaviar

60

Steinbutt

Gulasch Saft | Ingwer-Spinat | Kaluga Kaviar

65

Wagyū Miyazaki A5

Umami Creme | Rote Rübe | Sauce Périgourdine

125