

# DEGUSTATION

## QUEEN BAY JAKOBSMUSCHEL

gesalzene Pflaume - schwarzer Rettich - Anchovi

|

## WOLLSCHWEIN

Beete - Cider - Mangalitza Jus

|

## KALBSBRIES

Wachtelegelb - Erdnuss - Ahornsirup - Ofenkarotte

|

## STEINBUTT

Matsutake Butter - Walnuss - Calamansi - Trüffel

|

## KOBERNAUSSER REHRÜCKEN

Petersilie - Nussbutter - Popcorn - Pilzcreme - Moosbeeren

|

## AFFINIERTER ROHMILCHKÄSE

Chutneys - Nüsse - Trauben

|

## GEWÜRZSCHOKOLADE

Ganache - Salzkaramell - Cornflakesmilch

**3 - GANG - MENÜ** 55

Weinbegleitung +35

**4 - GANG - MENÜ** 70

Weinbegleitung +45

**5 - GANG - MENÜ** 85

Weinbegleitung +55

**7 - GANG - MENÜ** 115

Weinbegleitung +75

# **DAS RESTAURANT SPARKLING BISTRO**

Unsere Speisekarte wird täglich angepasst, je nach Markt  
und natürlich auch nach Laune.  
Freuen Sie sich darauf, dass wir variieren und Sie auch gerne überraschen.

Was es bei uns immer gibt:  
Saisonales und Regionales und manchmal etwas von Weiter her.  
Lebensmittel, von denen wir wissen, woher sie kommen,  
und die wir guten Gewissens auf Ihren Teller legen.  
Bedrohte Tiere, Fische und Pflanzen hingegen servieren wir Ihnen nicht.

Das im Sparkling Bistro alles „handmade“ ist, versteht sich von selbst.

Und so könnte die Speisekarte bei Ihrem Besuch bei uns aussehen.  
Oder auch ein bisschen anders. Denn gekocht wird hier nach Lust und Laune!

## **BUSINESSLUNCH**

Dienstag - Freitag  
12:00 - 14:30 Uhr

2 - GANG - MENÜ 25

3 - GANG - MENÜ 30