

# MENU

## MARTIN WEGHOFER

TORO I DILL

\*\*\*

AAL I FRISCHKÄSE I FINGER LIMES

IRISH MOR NR.2 I MANDEL I GERÄUCHERTES OLIVENÖL

\*\*\*

KALBSZUNGE I AMALFI ZITRONE I ESSIGGURKE

\*\*\*

MAKRELE AUS VENDÉE I BASILIKUM I AMELA TOMATE

\*\*\*

KOHLRABI IM SALZTEIG GEBACKEN I SONNENBLUMENKERNE I ROYAL BELGIAN KAVIAR

\*\*\*

KAISERGRANAT I FENCHEL I MANDARINE

\*\*\*

FJORD LACHS I GEGRILLTER LAUCH I KAFFIRLIMETTE

\*\*\*

CRÉPINETTE VON DER WACHTEL I PINIENKERNE I SALZZITRONE

\*\*\*

KOKOSNUSS I PASSIONSFRUCHT I NASHI-BIRNE

\*\*\*

HIMBEERE I PISTAZIE I RHABARBER

\*\*\*

TAHITI VANILLE-BLÄTTERTEIG I SANDDORN-KONDENSMILCH I TARTUFO FLEUR DE SEL

MAINTOWER-ERDNUSS I APRIKOSE-WEISSE OPALYS SCHOKOLADE

6 GANG MENÜ: 198€

5 GANG MENÜ, OHNE KAISERGRANAT: 169€

EMPFEHLUNGEN:

ENTENLEBER I BROMBEER I PIEMONTESEER HASELNUSS: 44€

+15g ROYAL BELGIAN CAVIAR ZUM KOHLRABI: 50€

KÄSEAUSSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 28€

JAPANISCHES WAGYU A5 STATT WACHTEL: 82€

WEINBEGLEITUNG:

6 GANG MENÜ: 143€

5 GANG MENÜ: 108€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

6 GANG MENÜ: 79€

5 GANG MENÜ: 65€

MARTIN WEGHOFER I ANNA-SOPHIE URBAS I JONAS BORN I LARS KAPITEL  
SAMUEL END I PAUL DUMAN

SHINÉAD HORN I TILL KUHRFELDT I ARCANGELO BASILE



**M A I N T O W E R**

RESTAURANT & LOUNGE