

Menü AMI

Amuse-Bouche

Gruß aus der Küche

Brot & Butter

Demeter Brot der Brot Reform

Sashimi

Hamachi | Tomate | Basilikumsamen | Liebstöckel

Veg. Bunte Tomaten statt Hamachi

Cacio e Pepe

Pecorino | Pfeffer | Onsen-Ei | Trüffel

Wellington

Blumenkohl | Spargel | Beurre blanc | Vadouvan

Iberico

Schweinekarree | Bohne | Miso | Reneklode
oder

Wagyu Flap +20

Kartoffel | Rucola | Pinienkerne

Veg. Geschmorter Spitzkohl statt Iberico

Ananas

Kokos | Muscovado Zucker | Macadamia

Erdbeere

Kaffee | Biskuit | Vanille
oder

Schokolade

Kirsche | Fenchel | Kubebenpfeffer

4 Gänge 135.....Veg. 129

6 Gänge 155.....Veg. 149

7 Gänge mit Käse 169.....Veg. 162

Exklusive Weinbegleitung 85

À la Carte AMI

Berkel Brett

Serrano | Pickles | Brot
22

Käse Brett

Feine Käseselektion | verschiedene Köstlichkeiten | Brot
19

Kleiner Wildkräutersalat

Wildkräuter aus dem Hochbeet | Zwiebeldressing
10

Jahrgang Sardinien

Pickels | Aioli
19

Beeftatar

Rind | Grüner Pfeffer | Schwarzer Knoblauch
20

Cacio e Pepe

Pecorino | Pfeffer | Onsen-Ei | Parmigiano Reggiano
mit Trüffel der Saison +10
25

Iberico

Schweinekarree | Bohne | Miso | Reneklode
42

Bouillabaisse

Edelfisch | Hummer | Fenchelsalat
45

Wagyu Flapsteak

Kartoffel | Rucola | Pinienkerne
55

Caviar

Von der Münchner Manufaktur

PURMANO

Deluxe Caviar Roll

Beef Tatar | Brick Rolle | Crème fraîche | Caviar
70

Baerii Selection 30g Dose

Der Klassiker. Mit einem weichen, cremigen Korn
und einer eleganten Meeresbrise
60