

} GLASSWING {
RESTAURANT
by Alexander Simon

Amuse-Bouche

Lauch Royal (G)

Pochierte Austern | Buddhas Hand | Castelfranco

Renke (CF)

Mariniert | Blumenkohl | Rosa Pampelmuse

Kaisergranat (G)

Vadouvan Hollandaise | Alpenkaviar | Eiergraupen

Bergcarbonara (CF)

Kartoffel | „Guanciale“ | geräuchertes Eigelb

Steinbutt (G)

Blutwurst | Sauerkraut | Gulasch Saft

Kalb (CF)

Filet | Zwiebeltarte Tatin | Bratapfel | Pflanze | Speck & Erdäpfel

Birne (G)

Geschmorte Chicorée | Pecorino Borgoantico

Rhabarber (CF)

Sauerrahm | Zitronenverbene | Haselnuss

Kleine Patisserie (CF)

Holunder-Fenchelsamen

Apfelstrudel

Zartbitterschokolade, Birne & Wintertrüffel