



## THE TASTING ROOM

*by Marcello Corrado*

### “EDEN HOLISTIC”

#### ALLES ROT

Rote Beete / Zwiebelsorbet / Radicchio

#### ARTISCHOCKE

Artischocke / Topinambur / Extrakt vom geräucherten Aal / Tamarinde

#### GNOCCHI

Pustertaler Kartoffelgnocchi / Frühlingsgemüse / Gemüsejus

#### SAIBLING

Passeirer Saibling / Kichererbsen Miso /  
Terlaner Spargel / Bier-Senfkörner

#### APFEL

Apfel / Zimt/ Jamaikapfeffer

5 Gerichte 130 €

Weinbegleitung 4 Gläser 65 €

Nicht alkoholische Getränkebegleitung 4 Gläser 40 €

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir aus organisatorischen Gründen das  
Degustationsmenü für den gesamten Tisch servieren.

### “LOCAL HOMAGE”

#### ALLES ROT

Rote Beete / Zwiebelsorbet / Radicchio

#### BROT

Bockshornklee-Kleie Sauerteigbrot / Ziegenkäse / Meerrettich

#### KALBSBRIES

Karotten-Espuma / schwarzes Zitronenpulver

#### STÖR

Passeirer Stör / Kaviar / Blattspinat / Champagner Sauce

#### FESTONI

Festoni Vicidomini / Villnösser Gänseragout

#### HIRSCH

Hirschrücken St. Jenesien / Morchel  
schwarzer Trüffel / grüner Spargel

#### 5IFTY 8IGHT

Meraner Schokolade / Wacholder / Himbeeren / Zitrone

7 Gerichte 160 €

Weinbegleitung 4 Gläser 65 € / 6 Gläser 85 €

Nicht alkoholische Getränkebegleitung 4 Gläser 40 €

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir aus organisatorischen Gründen das  
Degustationsmenü für den gesamten Tisch servieren.