THE TASTING ROOM

by Marcello Corrado

"EDEN HOLISTIC"

ALLES ROT
Rote Beete / Zwiebelsorbet / Radicchio

KNOLLE UND WURZEL
Knollen- und Wurzelgemüse in verschiedenen Konsistenzen /
Wildlakritzpulver

GARGANELLI
Hausgemacht Garganelli / Bergspinat
Lachsforelle in Ceviche

SAIBLING
Passeier Saibling im Bananenblatt/ Kichererbsen Miso /
grüne Bohnen / Zitronensauce

WAFFEL
Rosmarin Waffel / Röstkartoffel / Apfel / Limette

5 Gerichte 130 €

Weinbegleitung 4 Gläser 65 €
Nicht alkoholische Getränkebegleitung 4 Gläser 50 €

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

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

"LOCAL HOMAGE"

FORELLE
Lachsforellen Tartar / Kaviar / Kohlrabi /
hausgemachter Kefir / Kosho Mandarine

BROT
Bockshornklee Sechskornbrot / Ziegenkäse / Meerrettich

GANS
Villnößer Gänsetartar / Gänseleber / Kaki / Bakasco

BOTTONI
Karotten Bottoni / rote Garnele roh / schwarze Zitrone

RAMEN
Roggenspaghetti / Brillenschaf / Wachtelei / Südtiroler Shiitake

HIRSCH
Heimischer Hirschrücken / Kürbis / Vogelbeere / Waldpilze

UNTERHOLZ
Kastanienmousse / Sanddorn / Steinpilz / karamellisierte Waldflechten

7 Gerichte 160 €

Weinbegleitung 4 Gläser 65 € / 6 Gläser 85 €
Nicht alkoholische Getränkebegleitung 4 Gläser 50 €

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

VILLA EDEN