VILA MUHR

BOHINJ SLOVENIJA

estd. 1902

A. Muhr

Amuse-Bouche

***

Rote Bete

Rote-Bete-Ravioli in zwei Interpretationen, milchsauer fermentierte Rote Bete, Sorbet von gerösteter Roter Bete, Kaffee und Schafgarbe

***

Junge Erbsen und Zucchini

Erbsen-Minz-Creme, frische junge Erbsen, Löwenzahn, Zucchini

***

Aubergine und Zwiebel

Auberginensteak mit Zwiebelcreme, Gemüse-Demi-Glace und knusprigen Zwiebel

***

Saisonale Beeren auf vier Arten

***

Apfel und garten

Apfelkompott, fermentierter Rhabarber, karamellisierte Walnüsse, Pastinakeneis sowie Chips aus Pastinaken und Apfelschalen

VILA MUHR

BOHINJ SLOVENIJA

estd. 1902

A. Muhr

Gruß aus der Küche

***

Karotte

Eingelegte und geröstete Karotte, Karotten-Panna-cotta, Karottenblatt, Vinaigrette

***

Rote Bete

Rote-Bete-Ravioli in zwei Interpretationen, milchsauer fermentierte Rote Bete,
Sorbet von gerösteter Roter Bete, Kaffee und Schafgarbe

***

Chefsalat und Hefe

Eingelegtes saisonales Gemüse, geröstete Hefe, fermentierte Pinienkerne und Buttermilch

***

Junge Erbsen und Zucchini

Erbsen-Minz-Creme, frische junge Erbsen, Löwenzahn, Zucchini

***

Trdinka

Fenchel-Polenta-Schaum mit Trdinka

***

Blumenkohl

Blumenkohlsteak, Creme aus fermentiertem Blumenkohl, Haselnüsse und Sauce Hollandaise

***

Aubergine und Zwiebel

Auberginensteak mit Zwiebelcreme, Gemüse-Demi-Glace und
knusprigen Zwiebel

***

Saisonale Beeren auf vier Arten

***

Apfel und garten

Apfelkompott, fermentierter Rhabarber, karamellisierte Walnüsse,
Pastinakeneis sowie Chips aus Pastinaken und Apfelschalen