

# ESS ATELIER STRAUSS

ALPIN GOURMET CULINARY

PETER A. STRAUSS

OBERSTDORF



APEROS



## SCHOTTISCHER WILDLACHS

yuzu/ gurke/ grüner apfel/ joghurt/ basilikum 18



## CEVICHE VOM ARGENTINISCHEN COBIA

peruanische tropfen paprika/ seealgen 18



## ALLGÄUER BIOLAND EI & GETAUCHTE JACOBSMUSCHEL

SOUS VIDE 44 Min by 64°C.

allerlei blumenkohl/ espuma/ tibet trüffel/ crunch 18



## TRIOLOGIE VOM KRUSTENTIER

GAMBA, KÖNIGSKRABBE & CARABINERO

elexir/ cous cous/ bergwiese 28



## WILDER ANGEL WOLFSBARSCH

BRETONISCH

karotte/ curry/ nuss 28/42



## ETOUFFÉ TAUBE

3erlei mais/ pfefferkirschen 28/42



## ROTE HERBSTFRÜCHTE

heidelbeere/ ginger beer/ pfefferzwetschge 12



## WALDLIEBE-REHRÜCKEN

spitzkohl/ schwarzwurzel/ buchenpilze 42



## EDELKÄSE

affineur B. Antony

stilton/ traubenlese/ brauer malz 15



## EDELWEISS SCHOKOLADE

JRE GENUSSNETZ PARTNER \*ORIGINAL BEANS

waldbrombeere/ oxalys/ topfen-limetteneis 18



## \*JRE GENUSSREISE KOMPLETT 160 €

Carte blanche 5 Gänge Surprise 111 €

**Wir bitten Sie Ihr Menü tischweise zu bestellen**



## WEINREISE \* GLAS 9 €

IHE GENUSSHANDWERKER

peter a. strauss, sabir achmedsade & das ganze culinary löwenteam