

Sehr verehrter Gast,

wir freuen uns, Sie in KUCHER'S GOURMET RESTAURANT  begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Lassen sie sich von Küchenchef Florian Kucher und seinem Team in eine Genussreise durch raffinierte Kompositionen mit zahlreichen Aromen und Texturen entführen.

Kucher's Apéritif Empfehlung

Champagne Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru
Glas € 14

Florian's „Klassik Menü“

Wachtel **G**eräuchert
Bohne / Cassis / Mandel
à la carte € 27

~

Heilbutt
Blumenkohl / Kopfsalat / Avocado
à la carte als Zwischengericht € 35

~

«**L**uma» **K**alb
Petersilienwurzel / Pfifferling / Holunder
à la carte € 42

~

Cheesecake / **D**ulce de Leche / **H**eidelbeere
à la carte € 18

4-Gänge „Klassik Menü“ € 85
inkl. 4 korrespondierenden **W**einen € 120

„Modern Art“

Thunfisch „STILLE“
Gazpacho / Kefir / Trüffel
à la carte € 28

~

Kaisergranat «**D**im **S**um»
Dashi / Cole Slaw / Wasabi
à la carte als Zwischengericht € 30

~

Eifel **W**ildschwein
Kürbis / Granatapfel / Senf
à la carte € 40

~

Cheesecake / **D**ulce de Leche / **H**eidelbeere
à la carte € 18

4-Gänge „Modern Art“ € 85
inkl. 4 korrespondierenden **W**einen € 120

3-Gänge € 66
(Ohne Kaisergranat)
inkl. 3 korrespondierenden **W**einen € 93

Sehr verehrter Gast,
um Ihnen und den anderen Gästen die Wartezeiten so optimal wie möglich gestalten zu können, bitten wir Sie die Menüs einheitlich zu bestellen.
Falls Sie diverse Unverträglichkeiten haben, lassen Sie uns dies im Vorfeld wissen.

Desweiteren können in unseren Gerichten Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein!
Wenn Sie Auskünfte dazu haben möchten, sprechen Sie unser Service Personal an.