

mural

r e s t a u r a n t

Kohlrabi | Aprikose
Mangold | Zucchini

Aubergine

Topinambur | Apfel | Rotkohl

Brot | Butter

Seeforelle

Tomate | Kapuzinerkresse

Zwiebel

Champignon | Pflaumenkernöl

Karotte

Linsen | Physalis

Zander

Paprika | Estragon | Haselnuss

Taube

Blutwurst | Weinbergpfirsich | Kerbel

Quitte

Schokolade | Kaffee | Champagner

Karamell | Reneklode
Mandel | Stachelbeere
Preiselbeere | Quittenblüte
Himbeere | Fenchel

Bubbles

B. Marguet Shaman 2019 Extra Brut 22

Scheuermann Blanc et Noir 14

Fragt uns nach dem Schaumwein des Tages!

Apero

Ferdinand's Quince Gin & Tonic 16

Mural Refresher 16

Mural Refresher non-alcoholic 14

Menü

6 Gänge 175

Specials

12g Alpenkaviar angeräucherten Saibling
Rettich | Consommé | Waldpilze

Kalbsbries mit Alba-Trüffel
Kalbskopf | Spinat | Vin Jaune

7 Gänge mit Alpenkaviar 225

7 Gänge mit Kalbsbries 235

8 Gänge mit
Alpenkaviar & Kalbsbries 270

Dessert und Käse

Käse vom Tableau
Am Tisch gewählt 25

Pochierte Birne
Karamell | Zitrus | Blätterteig | Vogelbeere
25

Getränkebegleitung

Zu jedem Gang ein Glas

mit Alkohol ab 96

ohne Alkohol ab 84

Cellar Selection ab 200

Wasserpauschale p. P. 10