



"s' toul"

[das ahrntal]

herzlich willkommen im ahrntal, einem ort von unvergleichlicher schönheit.

auf dieser einzigartigen degustationstour, kreiert von unserem küchenchef matthias kirchler, haben sie die möglichkeit, die traditionellen und bewährten geschmacksnuancen unseres tals zu erleben und zu entdecken.

unser chef hegt den wunsch, die reichen traditionen und geschichten unserer region weiterzugeben. dank der engen zusammenarbeit mit den besonderen lokalen kleinproduzenten entföhren wir sie heute abend auf eine ganz besondere kulinarische reise.

wir wünschen guten appetit!



## menu cedarchis

144 €

### prolog

pfifferlinge  
bunkerkäse  
kartoffel

„nudlsuppe“

gerste  
limonade  
reh

„schwaoasnudl“

forelle grün

brot butter speck cracker

„graukas“ schüttelbrot

kalb bbq kohl staudenknöterich

„goasroscht“

der immer grüne

saibling kräutertee krapfen

alte kuh gebrannte pilze garum

junger käse

schwarzbeere joghurt

### epilog

sumach  
„gibochns“  
brot & milch



## menu ardmore

124 €

### prolog

pfifferlinge  
bunkerkäse  
kartoffel

„nudlsuppe“

gerste  
limonade  
taco

spargel schnittlauch

sellerie grün

brot butter cracker

„graukas“ schüttelbrot

bärlauch genussjäger sauerklee

„schlutza“

der immer grüne

hortus walpurgis

ricotta pilze garum

junger käse

schwarzbeere joghurt

### epilog

sumach  
„gibochns“  
brot & milch