



"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 wünschén guten appetit!



## menu cedarchis

144 €

### prolog

knödel

genussjäger

surfleisch

nudlsuppe

schwoasnudl

limonade

lamm

forelle joghurt fenchel

graukas schüttelbrot

brot butter speck

short rib bbq tee

saibling salat

goasroscht

stopparsch

„erpfblattl“ sauerkraut

hirsch beete preiselbeere schupfnudel

junger käse

topinambur quitte mohn

### epilog

sumach

gibochns

brot & milch



LUNARIS

**1964**

GOURMET RESTAURANT

## menu ardmore

124 €

prolog

knödel

genussjäger

kren

nudlsuppe

„rach“

limonade

karotte

sellerie joghurt fenchel

graukas schüttelbrot

brot butter „schinken“

shiitake bbq tee

salat kartoffel

genussbunker

stopparsch

„erpfblattl“ sauerkraut

rote beete wildkräuter koji schupfnudel

junger käse

topinambur quitte mohn

epilog

sumach

gibochns

brot & milch