

# LIEPERTS IN 7 GÄNGEN

29.08.2023

## Grüße aus der Küche

Rote Rüben | Apfel-Kren | gebeiztes Eigelb | Honigsenf

Malaysia tee pie | Eierschwammerlragout | Kartoffel

Entenleber | Dörrbirne | Jalapeño

Melonenkaltschale | roter Basilikum | Langpfeffer

Carbonara | Parmesan

Karamellierte Butter | Sauerteigbaguette | Trüffelsalami

## 7 Gänge Menü

Lachs | Kohlrabi | Salzzitrone

Lammdöner | Kraut | Topinambur | Sanddorn | Harissa

Leutschacher Fischsuppe | Flusskrebsravioli | Saibling | Salzzitrone

Orange | Gurke | Apfel

47° Perlhuhn | Sellerie | Steinpilz | Trüffel | Rollgerste

Käse vom Wagen | Feigensenf

Schwarzbeeren | Baiser | Joghurt | Vanille

Weißer Schokolade | Creme brûlée | Marille

## Nach dem Genuss

Petit Fours für zu Hause

### Küche

Manuel Liepert  
*Does the culinary magic*

Heiko Pröger  
*Supports the magic*

Johannes Riegelnegg  
*Embraces our tableware*

### Service

Lisa Kürbisch  
*Creates the right wine-pairing*

Katharina Weiß  
*Takes care of you*

Genuss-  
mensch  
über  
Nacht.

Liepert  
ROOMS

Ein kleines  
Geschenk des  
Hauses



**Petit Four**

nach Wahl an unserer  
Theke beim Ausgang,  
zum Mitnehmen!