IGNIV Muster Menü

IGNIV steht nicht nur für das genussvolle Teilen und gemeinsame Erleben von exzellenter Kulinarik, sondern auch für die Zeit, die wir dabei miteinander verbringen.

Hier sehen Sie ein 4 Gang Sharing Experience – Muster-Menü. Das Menü wird saisonal und teilweise täglich von unserem Küchenchef Daniel Zeindlhofer angepasst. Eine vegetarische Variation ist möglich.

Selbstverständlich können wir auf Allergien bzw. Intoleranzen Rücksicht nehmen.

APERITIF

- Ei Royal - Kimchi - Speckroyal - Buttermilchschaum – Kimchipulver – Speck-Crumble
- Airbread - Linsenhumus - Jalapeñjo - Estragon Crème
- Tartelette - Tomaten (als Panna Cotta getrocknet) - Mojo - violette Blüten
- Rettich – Saiblingsrogen

VORSPEISE 1

- Leicht gegarte Langoustine - Dillcrème - Dillvinaigrette –Gurke
- Zander – Rhabarber-Ceviche - Stangensellerie – Zwiebeln
- Terrine Ente x 3 – Sauternes-Gelée - Dörrbirnencrème - Brioche
- Lattichherzen - Champagner - Frenchdressing - Senfmayonnaise - Getrocknetes Eigelb - Zitrone - Hühnerhaut

VORSPEISE 2

- Weisser Spargel – Trüffel-Pilzessenz
- Frühlingssalat (diverse Pilze, Kohlrabi, Spargel, Saubohnen, Erbsen)
- Rindstartar – Beignet – Crème Fraîche – Kräuter

HAUPTGANG

- Lammrücken - Röstzwiebel-Crumble - fermentierte Knoblauchcrème – Lauch – Spargel – Calamansi Gel
- BBQ Schwein – Chiliöl – Dönersauce
- Grün Grün Grün (Wilder Brokkoli, Mangold, Bohnen)
- Kartoffel – Tartelette

DESSERT

- Sauerrahm-Schmarren - Erdbeere x 3
- Joghurt - Sauerampfer - Zitrone
- Macaron - Rharbarber – Rosé Champagner - Zuckerwatte - Eischnee
- Schoko Ei

Preis pro Person 158.00

Marktgasse Hotel
Marktgasse 17 | CH-8001 Zürich
T +41 44 266 10 10 | culinary@marktgassehotel.ch