

MANUEL I S

kitchen-takeover

12. & 13. November 2025

Menü

Manuelis Bouillabaisse

Bayrische Salzwassergarnele aus der Oberpfalz |
Zander | Hecht | Saibling | Sauce Rouille | gelbe
Tomaten

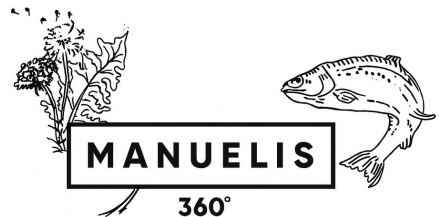
Lanzinger Reh

Steinpilzponzu | Rosenkohl | Kimchisesam

Handgeschöpfter Topfen

Hefe | Mandel-Salzkaramell | demeter Mango aus
Spanien

Menüpreis 65€



CATERING | EVENT | PRIVATE COOKING

Preise in Euro inkl. MwSt. – Nur Kartenzahlung

2024 Monteverro - Vermentino (Toskana)

2023 Scheuermann – Pinot Noir (Pfalz)

2020 Rita & Rudolf Trossen – Riesling Spätlese feinherb (Mosel)