

Audi takes us to places we've never been

**Gemeinsam mit Stefan Meier vom
Restaurant ZweiSinn Meiers in Nürnberg und
unserem Team rund um Thomas Pöferlein und
Tobias Schweiger präsentiert das AVUS ein
neues Signature-Menü.**

**Freuen Sie sich auf fein komponierte
Gerichte, höchste Produktqualität und einen
Service, der Genuss zum Erlebnis macht.**

Wir servieren unser Menü omnivor
oder vegetarisch.

Menüpreis pro Person: 96 EUR

**Wir laden Sie ein, Ihr Menü auch ganz nach
Ihren persönlichen Vorlieben aus unseren
einzelnen Stationen
zusammenzustellen.**

Die Einzelpreise je Gang:	EUR
In der Metropole - Auftakt	5
In der Wüste	21
Am Meer	25
In den Bergen	32
Auf dem Land	16
In der Metropole - Abschluß	4

In der Metropole

Tartelette Quinoa | Feta | Erbse | Afilakresse

Croustach Beef Tatar | Crème Fraîche | Schnittlauchblüte | Kaviar

Takoyaki Sriracha-Mayo | Oktopus | Grüne Shiso

In der Wüste

Wildfangzander Dukkah | Grapefruit | Karotte | Buttermilch (omnivor)

Tabulé Dukkah | Grapefruit | Karotte | Minze | Koriander | Buttermilch (vegetarisch)

Am Meer

Seeteufelbäckchen Artischocke | Miesmuschel | Safran | Passepierre (omnivor)

Artischocken-Tortellini Artischocke | Safran | Passepierre (vegetarisch)

In den Bergen

Rehrücken Capuns | Sellerie | Kirsche | Kaffee | Pfifferling (omnivor)

Capuns Sellerie | Kirsche | Kaffee | Pfifferling (vegetarisch)

Auf dem Land

Mascarpone Waldbeeren | Zitronenverbene | Waldhonig

In der Metropole

Mandelkuchlein

Tacco Birne | Tonkabohne