

Candlelight Dinner am 04.02.23

Beginn 18:30 Uhr

Das Menü wird wie immer begleitet von unserem Pianisten

Amuse Bouche

Gebeizter Clare Island Lachs
gebackene Gelbe Beete, Rote Beete-Remoulade,
Feldsalat,

Zander aus Wildfang
Pastinake, Pilzsud

Flanke von der heimischen Färse
Safranschmand, Topinamburchips

Rücken vom Texel-Lamm im Pumpnickelcrêpe
Flower Sprouts, Trüffeljus, Anna Kartoffel

Käse vom Brett, Chutneys

Nougatparfait
Krokantbrösel, Vanilleschaum

€ 83,00