

Menü

Amuse Bouche

Rehtello

*Kalte rosa gegarte Nuss und Oberschale aus der Rehkeule,
Preiselbeeraïoli, karamellierte Walnuss, Feldsalat*

Parmesansüppchen mit Basilikum

Zander

Offener Ravioli, Grünkohl, Pilzschaum

Rind

*Tournedo, Portweinjus, Kräuterseitling,
Balsamicoschalotte, Herzoginkartoffel,*

Zitrone

Lauwarmen Zitronenkuchen, Mascarponecrème und Eis

€ 79,00

Vegetarisches Menü

Amuse Bouche

Ziegenkäse

*lauwarm und mit Honig glasiert, Rote Bete Carpaccio,
karamellisierte Walnüsse, Feldsalat*

Parmesansüppchen mit Basilikum

Eigelb

*Eigelb confiert, offener Ravioli,
Grünkohl, Pilzschaum*

Wirsingroulade

*mit Gemüse gefüllt, vegetarische Jus,
Kräuterseitling, Herzoginkartoffel*

Zitrone

Lauwarmer Zitronenkuchen, Mascarponecrème und Eis

€ 72,00