

Gourmet Abend

10. November 2023

*Ofenfrische Minibrötchen
Schokoladenbutter
Dip von Feige und Honig
Pflaume im Speckmantel*

*Selleriecarpaccio, Feldsalat & Walnuss
eingekochte Kumquats ~ Sous Vide gegarte Entenbrust*

*Cremesuppe von Steinpilzen
mit Schafskäseknusper und Rinderfiletspieß*

*Bardierter Hirschrücken
an Preiselbeerjus
dazu Rosenkohl und Mini-Semmelknödel
oder*

*Gebratenes Doradenfilet
an Tomatensugo
buntes Gemüse und Flusskrebs-Kartoffelstampf*

*Dreierlei vom Apfel
Tarte ~ Creme ~ Eis auf Kompott*



*4-Gänge Menü €65,00
3-Gänge Menü €59,00*

