

# 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