

# Gourmet Abend

08. März 2019



*Nussbrot*

*Crème à la Chef*

*Gemüsepaste ~ Paprikabutter*

\*\*\*\*\*

*Gratinierter Ziegenkäse*

*auf Rote Bete Carpaccio dazu marinierte Wildkräuter*

\*\*\*\*\*

*Limettensorbet*

*„Caipirínia“*

\*\*\*\*\*

*Geschmortes von der Kalbshaxe*

*an Madeirajus*

*dazu Perlzwiebeln*

*Brokkoliröschen und Möhren-Kartoffelstampf*

*oder*

*Filet vom Winterkabeljau (Skrei)*

*an körniger Senfsauce*

*auf Gemüsebett und aromatisiertem Duftreis*

\*\*\*\*\*

*Amerikanischer Käsekuchen*

*Beerenfrüchte ~ Pfefferminzeis*



4-Gänge Menü € 62,00

3-Gänge Menü € 58,00