

Gourmet Abend

12. Oktober 2018

Chiabatta

Oliventapenade ~ Paprikarelish



Geschäumtes Kürbissüppchen

gepaart mit Wachtelei auf Kresse & schwarzer Walnuss

Holundersorbet

an frischer Minze ~ mit Gin angegossen

Geschmorte Kalbsbäckchen

in Portweinfond

*dazu hiesiger Mangold frisch vom Feld mit Orangen
und Mini-Semmelknödel*

oder

Doradenfilet

mit flüssiger Butter von mediterranen Kräutern

dazu Pfannengemüse

und Stampfkartoffeln mit getrockneten Tomaten

Obstlasagne

Früchte ~ Joghurt ~ Eis



4-Gänge Menü € 50,00

3-Gänge Menü (ohne Sorbet) € 47,00