

Gourmet Abend

09. November 2018

Sesambrot & Dips
Thunfisch ~ Aubergine

Pastinakencremesuppe
mit zweierlei Chips

Passionsfruchtsorbet
mit Sekt aufgegossen

Duett von der Ente
an Orangensauce
dazu feine Kohlröschen
und geschwenkte Walnusschupfnudeln
oder

Gegrillter Seesaibling
mit Kräuterschaum
an Sauerampfer und Tomatenreis

Milchtarte
Feigen ~ gefrorener Joghurt



4-Gänge Menü € 49,00
3-Gänge Menü (ohne Sorbet) € 46,00