



Gourmet Menü

Amuse Bouche	Amuse Bouche
Vorspeise	Carpaccio vom heimischen Reh Kürbiskern-Vinaigrette Feta-Cremé eingelegter Blumenkohl
Suppe	Crème-Süppchen vom Hokkaido-Kürbis Kokosmilch Ingwer Orange Feta-Käse geröstete Walnüsse Kürbiskernöl
Zwischengang	Gebratenes Zanderfilet Kartoffel-Lauchgemüse in Rahm
Sorbet	Himbeer-Sorbet Prosecco
Hauptgang zur Wahl	Gegrillter Fjordlachs Rieslingschaum Ofentomaten Trüffeltagliarini oder Gegrillte Mais-Poulardenbrust Rotwein-Jus Birnen-Chutney Kürbispüree Kräuterkartoffeln
Dessert	Frittiertes Bourbon-Vanilleeis In einer Panko-Hülle Zwetschgenröster

4 Gang Menü

Amuse Bouche | Suppe | Hauptgang | Dessert
p. P. 50 €

5 Gang Menü

Amuse Bouche | Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert
p. P. 70 €

7 Gang Menü

Amuse Bouche | Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Sorbet | Hauptgang | Dessert
p. P. 80 €

Diese Menüs gibt es ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung
Bestellannahme für unsere Menüs: mindestens 2 Tage im Voraus