

Genussabend mit Weinbegleitung

Menü in 5 Gängen

Ofenfrische Minibrötchen
Schokoladenbutter ~Pflaume im Speckmantel ~ Dip von Feige und Honig ~ Currydip

Selleriecarpaccio, Feldsalat & Walnuss
eingekochte Kumquats ~ rosa gebratene Entenbrust

Crèmesuppe von Steinpilzen
mit Rinderfiletspieß

Gebratenes Doradenfilet
auf Flusskrebsrisotto ~ Zwiebellauch

Bardierter Hirschrücken
an Preiselbeerjus, dazu Rosenkohl und Mini-Kartoffelknödel

Dreierlei vom Apfel
Tarte ~ Creme ~ Eis auf Kompott

Preis pro Person: € 87,00 inkl. Weinbegleitung