

Tour de Menü 2019

★★★★

*Terrine vom Wildfasan mit Morcheln
Lackierte Feigen / Granatapfel / Feigenmarmelade*

★★★★

*Gefülltes Seezungenröllchen
Fluschkrebsschwänze /
Nage von Hummer und weißen Schalotten*

★★★★

*Duett von Kalbsfilet und Bäckchen
Getrüffelter Mangold / Püree von der Petersilienwurzel /
Pinot Noir Jus / Aromen von Rosmarin und mildem Balsamico /
glacierte Rispentomate*

★★★★

*Gugelhupf vom Bienenstich
Sauce von Bergamotte und Bourbon Vanille*

Menüpreis: 43,50 €