

Galamenü

Mousse vom Räucherlachs und Räucherforelle, mit Dillsenfauce,
Lachskaviar und Blattsalaten

*

Geflügelkraftbrühe mit Wachteleiern und frischem Basilikum

*

Pistazientimbale mit Rehragout

*

Filet vom Steinbeißer auf Rucola mit Wildreis

*

Sorbet von der Limette

*

Rinderfiletsteak in Malt-Whisky-Sauce, dazu Kartoffelplätzchen
und gratiniertes Gemüse

*

Gorgonzolacreme in der Barolobirne mit Walnüssen

*

Zwetschgentörtchen mit Holunderreis und Weinschaumsauce

*

Menüpreis: 56.50 Euro