

GABELMENÜ IM NOVEMBER

„Vitello Tonnato“

Kalbfleischtranchen / Thunfischcreme

„Marinierter Lachs“

Reibepätzchen / Honig-Senfsauce / Schnittlauchcreme

„Warmer Ziegenkäse“

Akazienhonig / Trockenobst / Nüsse / Rote Bete

*

„Jakobsmuschel“

Risotto / Pancetta / Erbsenpüree / gelbe Bete / Hollandaise

„Geschmorte Ochsenbäckchen“

Bratenjus / Selleriepüree / Rosenkohl

„Marinierter Frischlingsrücken“

Balsamicojus / Risotto von Perlgrauben / Kerbelknolle / Granatapfel

**

„Geeistes Kirschtörtchen im Baumkuchenmantel“

Mousse au Chocolat / Kirschsorbet / Sahne

Menü 40,00 Euro

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen für das Gabelmenü nur tischweise entgegennehmen können.