



EINSTIMMUNG

Auberginen-Tartelette und würziges Tomatenchutney mit Sesam-Nougatine,
Räucherfisch-Rilette mit Kräutermousse und Kartoffel-Zwiebel-Krustel,
Knochenschinken mit knusprigem Focaccia

ENTENLEBER À LA COCHON

feine Terrine von der Leber mit Schweinskopf, gepickelte Radieschen,
Senfsaat, Schokoladen-Brioche und Apfel-Rettich-Gelee

MARONE & SCHWARZER TRÜFFEL

hausgemachte Ravioli mit Maronen-Amarettini-Füllung,
Parmesan-Trüffel-Sauce und gehobelter schwarzer Trüffel

SAIBLING

sanft confiertes Filet mit Gelbe-Rüben-Safran-Sud,
gepuffter Buchweizen und Gewürzweibel

ST. PIERRE & GAMBA

pochierte Roulade im Spinatmantel mit Krustentier-Kirschblüten-Jus,
Lauchcreme und geschmorte Rote Rübe

REH „WELLINGTON“

rosa gegarter Rehrücken im Blätterteigmantel mit Tonkabohnen-Jus und Gelbe Bete

MANDARINE

Biskuit, Kompott und Mousse von der Mandarine,
Rosen-Zitrus-Sable und Rose-Champagner-Schaum

220 € pro Person

(inkl. Aperitif, Menü & süßem Ausklang)

zzgl. Weinbegleitung: 75,00 € / Bierbegleitung: 42,00 €