

Das Herbstmenü

Feine Appetizer zum Aperitif

Amuse gueule

Kaisergranat mit Gurke, Grapefruit und Hüttenkäse

*

Jakobsmuschel mit Blumenkohl und Kräuteröl

*

Seeteufel mit Paprika, Zucchini und weißem Tomatensud

*

Petersilie, Petersilienwurzel, Zitrone und Macadamianuss

*

Lammrücken und Bries mit Aubergine, schwarzem Knoblauch und Steinpilzen

*

Gorgonzola Dolce Tosi mit Feigen, Radicchio und Portwein

*

Pré-Dessert

*

Brombeeren mit dunklem Virunya Schokoladenfondant, Milchkaramell und
Brombeereis

Pâtisserie: Aprikose und Mandel

Operaschnitte

Aprikosenpraline

Aprikosen Pâte de Fruits

Aprikosen-Mandel-Tartelettes

Mandelmacaron

4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--

6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--