

„Magie und Genuss“

mit

Stefan Alexander Rautenberg



Amuse Bouche & Aufstrich

„Zauber & Show“

Champignons- Veloute

Lammcarpaccio und Croûtons

„Die Magie des Fisches“

Sous Vide- Lachs

mit Paprikaschaum,

Butternut- Kürbisspaghetti

und Polenta

oder

„Der Genuss “

In Niedertemperatur gegarte Kalbshüfte

dazu Shiitake- Pilze, Selleriecreme

und Rosmarin- Kartoffelturm

„Die süße Genussmagie“

Zartbitter Schokoladentarte

mit Himbeersorbet

und karamellisierter Chilikürbis