

MENÜ

„MAGIE UND GENUSS“

19. NOVEMBER 2022

AMUSE-BOUCHE & AUFSTRICH

„ZAUBER & SHOW“

CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE VEGETARISCH
FETACRUMBEL | PAPRIKAVINAIGRETTE |
KARAMELLISIERTER WALNÜSSE |
ACKERSALAT

„DER VEGETARISCHE GENUSS“

VEGETARISCHE PILZPFANNE
KÜRBIS | KRÄUTERNOCKEN | RAHM
KRÄUTERSALAT

ODER

„DIE MAGIE DES FISCHES“

GEBRATENES LACHSFILET UNTER DER MEERRETTICHKRUSTE
INGWERSAUCE | FRÜHLAUCH | FREGOLA SARDA -RISOTTO

ODER

„DER GENUSS“

GEKOCHTER OCHSEN-TAFELSPITZ
KALTE SCHNITTLAUCHSAUCE | EINGEWECKTER KÜRBIS | KARTOFFELSTAMPF

„DIE SÜßE GENUSS-MAGIE“

CREME CATALAN
BIRNEN-CHUTNEY | SCHOKOLADENERDE