

„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 karamellisierten Chilikürbis*