

Kräutergarten Menü

Rindercarpaccio mit eingelegten Trompetenpilzen
und Parmesaneis

Rehconsomme mit Pfifferlingroulade
und Spitzmorcheln

Gebratenes Karpfenfilet mit Gemüse-Senfbutten,
Meerrettich und Trüffelpüree

oder

Hirschrücken mit Nusskruste, Pflaumenjus,
Blauen Kartoffeln, Rote Beete und Brokkoli

** +

Grapefrüttlörtchen, Zitroneneis,
eingelegte Zwergorangen und Baiser

oder

Roche Baron mit Karotten und Apfel

Preis pro Person 39,00 €

Menü in 3 Gängen

Suppe, wahlweise Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 30,00 €

Menü in 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert

Preis pro Person 50,00 €