

Kräutergartenmenü

Carpaccio von Lachs und Zander mit Gurkentatar

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Ingwer und Tandoori

Fischvariation mit Parmesansoße, Kartoffelstroh
jungem Gemüse, Zitronengel und Steinpilzravioli
oder

Rehrücken mit Selleriepüree, Blumenkohl, Herbsttrompetensponge,
jungen Karotten, Kartoffelroulade und Preiselbeeren

Birnencreme mit Frankensektsabayone, Holundergelee,
Kürbiskuchen, Zimteis und Himbeeren
oder

Französische Rohmilchkäse
mit Trauben, Feigenchutney und Walnussbrot

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

Suppe, Zwischengericht, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert
Preis pro Person 50,00