

Kräutergartenmenü

Fränkisches Carpaccio vom Zwetschgenbammes
mit Portweinemelone und Feigenchutney

Creemesüppchen 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

Beerenfrüchte auf gratiniertem Baiser
mit Bengpfirsich- Joghurteis und Streußel
oder

Französische Rohmilchkäse
mit Trauben, Ananasrelisch 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

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

Preis pro Person 50,00