

Kräutergartenmenü

Fränkisches Carpaccio vom Zwetschgenbammes
mit Parmesan und Feigenchutney

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Ingwer und Tandoori

Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen mit venezianischer Soße,
jungem Gemüse, Zitronengel und Karotten-Kartoffelpüree
oder

Kalbsfilet mit Selleriepüree, Blumenkohl, Herbsttrompetensponge,
jungen Karotten und Kartoffelroulade

Eisparfait mit Kirschen, Bayerischer Creme,
Panna cotta, Schokoladenküchlein und Baiser
oder

Französische Rohmilchkäse
mit Trauben, Ananasrelish 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