

Kräutergartenmenü

Karpfenmousse mit gebratenen Garnelen
und Glasnudelsalat

Fasanenconsomme mit Gemüseperlen
und Trüffelroulade

Steinbuttfilet mit Hummersoße, Meeresspargel,
Kaiserschoten und Kartoffelpüree

oder

Rosa gebratener Hirschrücken mit Pfeffersoße,
Brokkoli, jungen Karotten und Dauphinekartoffeln

Weisse Mousse, glacierte Äpfel, Crumble,
Blutorangensorbet und Schokoladensoufflee

oder

Französischer 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

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

Preis pro Person 50,00