

Kräutergartenmenü

Dreierlei vom Kingfish auf Wasabicreme
mit gepickeltem Rettich und Gurkenschaum

Klare Tomatensuppe
mit Wildkräuter-Pfannkuchenroulade und Schnittlauchöl

Wolfsbarsch und Garnele auf Safrannisotto
mit venezianischer Soße und sommerlichen Gemüsen

oder

Gelackter fränkischer Rehrücken mit Gewürzsoße,
Austernpilzen, jungen Gemüsen und Kartoffelkrapfen

Beerensülze mit Fruchtgummi, Basilikumsorbet,
Marshmallows, gelierten Brombeeren, Heidelbeergel
und Erdbeer-Coulis

oder

Französischer Käse
mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette

Preis pro Person 45,00

Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 40,00

Menü mit 6 Gängen

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

Preis pro Person 60,00