

Menüvorschlag
(Gültig bis 29.02.2020)

Menü 1

Karotten Ingwer Creme Suppe

Karamell Apfel | Kartoffelstroh

**

Maishähnchen

Süßkartoffel | Mais | gefüllte Tomate

**

Panna cotta

Waldbeersauce | Beeren | Crumble | Sorbet

€ 38,00

Menü 2

Vorspeisenvariation

Gemüsevariation | Vitello Tonnato | Carpaccio Trüffel | Burrata

**

Vitello

Kalbsfilet | Kürbispüree | grüner Spargel | Jus

**

Tiramisu

Sorbet | Beeren

€ 40,00

Menü 3

Antipasti Platte

Burrata Mozzarella | Vitello tonnato | Carpaccio Rinderfilet | Gemüse

Wahlweise:

Ochsenbacke

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Jus | Chips

oder

Wolfsbarsch

Balsamico Linsen | Grillgemüse | Riesling Creme

Pistazien Tiramisu

Mascarpone | Kokos | Sorbet

€ 42,00

Menü 4

Burrata

Tomaten | Basilikumpesto | Olivenerde | Pinienkerne | Rucola

Weißer Bollognese

Strozzapreti-Pasta | Béchamel | Trüffel | Kalb | Lauch

U.S Rumpsteak

Frisches Marktgemüse | Rotwein Schalotten Soße | Risoleekartoffel

oder

Seeteufelmedaillons

Spinat | Paprika Butter | Kartoffel

Dessertvariation

Saisonale Variation

€ 52,00

Menü Vegetarisch

Burrata Mozzarella

Tomate | Basilikum | Olivenerde |
**

Spaghettini mit Trüffel

Trüffelbutter | Trüffel | Parmesan
**

Kokos

Maracuja | Valrhona Schokolade | Minze
**

38,00 €

Trüffelmenü

Carpaccio

US Rinderfilet | Parmesan | Trüffel
**

Spaghettini mit Trüffel

Trüffelbutter | Trüffel | Parmesan
**

US-Rinderfilet

Cremiger Spitzkohl | Kartoffel | Trüffel
**

Valrhona Schokolade

Mousse au chocolat | Zwergorangen | Grand Marnier Sorbet
Preis auf Anfrage

Gänsemenü

(ab 8 Personen / Bestellung 1 Woche vorher)

Gänse-Consommé

Trüffel-Eierstich
**

Gänsekeule

Amaretto-Rotkohl | Bratapfel | Serviettenknödel |

**

Christstollen-Parfait

Krokant | Valrhona Schokolade | Glühweinsorbet
€ 39,00