



Hirschkalbspastete,
Aprikosen-Mandelchutney,
eingelegte Steinpilze, feiner Frisée

Halber Hummer,
Kokos-Mango-Risotto,
Korianderschaum

Cassis-Feigensorbet

Duett von Fasan- und
Wildtaubenbrust im Wirsingblatt,
Verjus-Sauce,
Weintraubenragout,
Kürbiskompott,
Schwarzwurzelgemüse,
Süßkartoffel-Baumkuchen

Birnen-Walnussstrudel,
Sabayon, Bratapfeleis, Granatapfel

159,00 € pro Person
inkl. korrespondierender Weine,
Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –