

4. Gang Gourmet Menü *„Steinpilz trifft Tomahawk“*

Amuse-Gueule

*

*Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit fruchtiger
Tomatenvinaigrette, gelbem Rübensalat und Basilikum-
Popcorn*

*

*Kraftbrühe vom Steinpilz mit einer Orangen-
Currysahne gratiniert und einem Wachtelspiegelei auf
Toast*

*

*Niedertemperatur gegartes Tomahawksteak (vor Ihren
Augen tranchiert) auf gebratenen Steinpilzen mit
Kartoffel- Meerrettichstampf und Stangenbohnen*

alternativ

*„Aus meiner Heimat“ Hautseite gebratener Laacher See
Felchen auf Ahrtaler Sauerampfer-Linguini und
pikantem Rote Beete- Kirschgemüse*

*

*Gelbe Pflaumengrütze mit hausgemachtem
Holunderblüteneis und unserer Schokoterrine*