

4. Gang Gourmet Menü

„Kürbis und Steinpilz treffen heimischen Hirsch“

Amuse Gueule

*

*Feiner Friséesalat in Granatapfelvinaigrette mit
Iberico Schinken und Feige*

*

Wildkraftbrühe mit Portwein und Trüffelravioli

*

*Hirschrücken frisch aus dem Ofen (vor Ihren
Augen tranchiert) mit gebratenen Steinpilzen,
Kürbisstampf und Prinzessinbohnen im
Speckmantel*

*

*Zweierlei Mousse von der belgischen Schokolade,
Vanillerahmsauce und marinierte Brombeeren*