

Gourmet Menü

Zum Tag der Regionen

„Feines vom Kürbis, Marone und Wild“

Amuse-Gueule

*

*Carpaccio vom Kanninchenrücken mit einer
Holunderblütenvinaigrette gebeizt und brauner
Champignoncocktail*

*

*Karamellierte Maronencremesuppe mit rotem Chili
abgeschmeckt dazu Aprikosen-Chorizocroûtons*

*

*Hirschrücken frisch aus dem Ofen auf grünem
Petersilienwurzel-Püree, sautiertes Kürbisgemüse und
Brombeersauce*

*

Feines vom Kürbis und Schokolade