

4. Gang Gourmet Menü *„Pfifferling trifft Rinderfilet“*

Amuse-Bouche

*

*Hausgemachte Kalbsfleischterrinen mit Sauce-
Cumberland und marinierten Pfifferlingen, Affila
Cress*

*

*Legierte Cremesuppe vom Pfifferling mit
Thymiancroutons*

*

*Rosa gegartes, ofenfrische Tournedos vom
deutschen Dry Age Rinderfilet auf sautierten
Pfifferlingen, Portweinjus, tourniertes
Gartengemüse, Kartoffel-Landgratin*

*

*Erfrischendes Joghurtmouse mit tasmanischen
Bergpfeffer marinierten Erdbeeren,
Schokoladenerde*