

MENÜ

Holunder Cocktail

* * *

*Dry aged Lachs mit Avocado
an Honig-Sesam-Marinade mit Wildkräutersalat*

* * *

Ochsenchwanzsuppe mit Markklöschen

* * *

*Black Angus Roastbeef an Schalotten-Portwein-Sauce,
Gratin Dauphinois & zweierlei Karotten
mit Schalotten & brauner Butter verfeinert*

* * *

*Zitronencreme mit Passionsfrüchten
& Champagner Sabayon*

MENÜ

Vegetarisches Menü

Holunder Cocktail

* * *

Feldsalat mit Kräutercroûtons & pochiertem Ei

* * *

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

* * *

Geschmorter Chicoree auf Balsamico Dip

* * *

Zitronencreme mit Passionsfrüchten

& Champagner Sabayon