

# MENÜ

*Pate Champagne  
mit Feigenconfit,  
Lisdorfer Feldsalat & Brioche*

\* \* \*

*Barbarie Entenbrust  
mit Ingwer glasiert an Orangenjus,  
Rahmwirsing & Kartoffelmousseline*

\* \* \*

*Fondant au Chocolat (warmer Schokoladenkuchen)  
Mit Waldfrüchten & Vanillesauce*

# MENÜ

## Vegetarisches Menü

*Crottin de Chavignol „Vinaigrette“  
mit Lisdorfer Feldsalat, Dörrtomaten & Pinienkernen*

\* \* \*

*Frische Tagliatelle mit Salbeibutter,  
gefüllter Zucchiniblüte & Parmesan*

\* \* \*

*Fondant au Chocolat (warmer Schokoladenkuchen)  
Mit Waldfrüchten & Vanillesauce*