

MENÜ

Amuse-Bouche

Minisüppchen aus Pilzen und Trüffel mit Pastinakenchip

*Streifen aus hausgeräuchertem Lachs
auf Karotten-Rosinen-Ragout
serviert mit Korianderpesto*

Granité aus Birnen mit Crémant Pol Fabaire

*Rinderbust (60 Stunden auf 60 Grad gegart)
mit Béarnaisesoße,
gebratenem Wirsing und Gratinkartoffel*

*Lauwarmes Schokoladentörtchen,
Eis aus Bourbonvanille
und Chips aus Mandelkrokant*

MENÜ

Vegetarisches Menü

Amuse-Bouche

Minisüppchen aus Pilzen und Trüffel mit Pastinakenchip

*„Hähnchen“ vom 'vegetarian Butcher'
auf Karotten-Rosinen-Ragout
serviert mit Korianderpesto*

Granité aus Birnen mit Crémant Pol Fabaire

*„Hamburgerpatties“ vom 'vegetarian Butcher'
mit Béarnaisesoße, gebratenem Wirsing und Gratinkartoffel*

*Lauwarmes Schokoladentörtchen,
Eis aus Bourbonvanille
und Chips aus Mandelkrokant*