

MENÜ

Antipasti Teller mit:

*in Wildkräutern pochierten Lachs, Krabben Cocktail,
Carpaccio vom Kalbsfilet Vitello Tonnato, Geräucherte
Entenbrust mit Aprikosen Chutney,
Original Coppa Schinken, Anti Pasti Variation*

*Mignon vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste
an Schalotten-Portweinsauce
Zweierlei Karottengemüse
Gratin Dauphinois*

*In Rotwein pochierte Gewürzbirne an feinem
Bourbon-Vanillesaucenspiegel,
verfeinert mit Zimt, Sternanis und Nelken*

Kurzfristige Menüanpassungen
sind, aufgrund sich ändernder
Warenverfügbarkeit, möglich.

MENÜ

Vegetarisches Menü

Hokkaido Kürbissuppe mit einer Schaumkrone

© süß, salzig gerösteten Kürbiskernen

*Gratin von Champignons de Paris mit Baby Spinat
und Provenzalisches Ratatouille-Gemüse*

In Rotwein pochierte Gewürzbirne an feinem

Bourbon-Vanillesaucenspiegel,

verfeinert mit Zimt, Sternanis und Nelken

Kurzfristige Menüanpassungen
sind, aufgrund sich ändernder
Warenverfügbarkeit, möglich.