

MENÜ

Sekt mit Aperol Schuss

*Vitello Tonnato, gepicktes Kalbsfilet
an aromatischer Thunfischsauce mit Kapern*

*Medaillons vom Taunusschwein
An mit Cognac abgelöschter Pfeffer-Rahmsauce und
Kricketten*

Panna Cotta mit blutigem Fruchtspiegel

Kurzfristige Menüanpassungen
sind, aufgrund sich ändernder
Warenverfügbarkeit, möglich.

MENÜ

Vegetarisches Menü

Sekt mit Aperol Schuss

Blutiges Rote Beete Carpaccio

Mit zerstückelten Schafskäsewürfeln

an giftgrüner Kräutermarinade

Aufgespießtes Grillgemüse mit schreienden Halloumi Käse

Dazu Parmesankartoffel mit Kräuter-Knoblauchdip

Panna Cotta mit blutigem Fruchtspiegel

Kurzfristige Menüanpassungen
sind, aufgrund sich ändernder
Warenverfügbarkeit, möglich.