MENÜ

Amuse-Bouche:

Hausgemachte Blinis, Isigny-Crème und Forellenrogen

***

Geräuchertes Rindfleisch in feinen Scheiben, Melba-Toast und eingelegtes Gemüse

***

Seeteufel-Blanquette mit Muscheln und kleinem Gemüse

***

Der vergiftete Apfel – Schokolade, gebratener Apfel und Buchweizen

Kurzfristige Menüanpassungen sind, aufgrund sich ändernder Warenverfügbarkeit, möglich.

www.agentur-erlebnisraum.de

MENÜ

Vegetarisches Menü

Amuse-Bouche:

Hausgemachte Blinis und Isigny-Crème

***

Geschmorte Topinamburknolle, Topinambur-Crème und Kaffee-Vinaigrette

***

Pilzrisotto

***

Der vergiftete Apfel – Schokolade, gebratener Apfel und Buchweizen

Kurzfristige Menüanpassungen sind, aufgrund sich ändernder Warenverfügbarkeit, möglich.

www.agentur-erlebnisraum.de