2026/2027

Ein Glas Methode de Champagne Rosé

dazu Forellenmousse auf knusprigen Brioche

♥

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlecreme,
Nussbutter und Kräuteröl

♥

Tafelspitz Consomme Wurzelgemüse · Schnittlauch · Kaspressknödel

♥

Blutorangensorbet mit Rosmarin

♥

Rosa gebratener Rehrücken
Wacholderjus · Kartoffelgratin · glasierte Karotten · Rosenkohlblätter

♥

Schokolade und Winterbirne
Dunkle Schokolade · Birne · Haselnuss · Karamell

♥

€ 95--