

Vorspeise:

Kürbis-Linsensalat mit Feigenchutney,
dazu Ziegenkäse mit Orangenhonig

Suppe:

Rote Beete- Suppe mit einem Wan Tan
von Jacobsmuscheln

Zwischengang:

Nudelroulade mit Salsiccia, Fenchel,
Parmesanschaum und Kräuteröl

Hauptgang:

Gebratenes Kalbsfilet unter der Mandelkruste
mit Spitzkohlquiche, Aprikosenpesto
und Mohnnocchi

oder

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
mit Petersilienwurzelpürree,
gebackener Petersilienwurzel
und gegrillter Birne mit Weißweinschaum

Dessert:

Nougatoffee mit Haselnussbisquit,
Zartbitter-Schokomousse, Granatapfelgel
und Amarenakirschen

Menüpreis pro Person: 86,50 €

Inklusive Aperitif