

Menü I

Feldsalat mit Speckcroûtons und Kartoffeldressing

Schwarzwurzelsuppe mit Kräuteröl

Quittensorbet

Gebratene Entenbrust mit Orangensoße, Schupfnudeln und Currykohl

Schokoladenluft mit Blutorangensorbet
und Macadamianuss

3-Gang 43,00 €

oder

5 Gang 55,00 €

Menü II

Epoisses mit Kartoffelespuma

Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust und Apfelschaum

Sanddornsorbet

Tranche vom Hirschrücken mit Wachholderkruste an
Preiselbeersoße ,Kartoffelgratin und Rosenkohl

Nougatschnitte mit Quitte und Schokoladensorbet

65,00 €

Menü III

Kotelette von der Wachtel mit eingelegtem Kürbis

Sous-vide gegarter Stör mit Orangenpfeffer
auf Ablinsen mit Speck

Oxtail mit Ravioli

Birnensorbet

Geschmorte Kalbsbäckchen mit
Karotten-Steckrübengemüse und Kräuterknöpfe

Kaffeemousse mit Gewürzorange und Pistazien-Crumble

70,00 €

Tafelberg

Unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltungen im Herbst und Winter

Unsere Menüvorschläge bieten wir Ihnen gerne ab einer Gruppe von mindestens 10 Personen an.
Gerne beraten wir Sie bei einer geringeren Gästeanzahl individuell.

