

Weinabend
am 09.04.2020 ab 18⁰⁰ Uhr

Gruß aus der Küche

*Crème Brûlée von der Gänsesopfleber
und mariniertem Chicorée*



Ricotta Parmesan an Espresso Träne



*US Prime Tenderloin Filet Mignon
mit Garnelen und Jakobsmuschel an Zitronengrasspieß
dazu gefülltes Törtchen mit Maispolenta und Gemüse an
Thymianjus*



Marinierte Moscato Erdbeeren mit Topfenschaum



Menüpreis komplett
69,00€/Person