Herbst Menü

Gruß aus der Küche
Amuse bouche

Vorspeise

Kürbis-Kokosnuss Suppe
Potage de potiron parfumé a la coco

oder / und

Pulled Pork vom Wildschwein mit Zwiebelkaviar und Nussbutterschaum
Pulled Pork de gibier fait maison avec caviar d´oignon et beurre noisette

Sorbet
(nur beim 4 Gang Menü)

Hauptgang

Entenbrustfilet in einer Kriek Soße, geräuchertem Selleriepüree und Wintergemüse
Magret de Canard avec une sauce a la kriek, purée de céleri fumé et légumes d´hiver

oder

Halberäuchertes Zanderfilet an einem Champagner Sauerkraut
und Blutwurst Pomme Dauphine (auch ohne Blutwurst möglich)
Filet de sandre avec choucroute au champagne
et des pomme dauphines au boudin noir (sans boudin noir possible)

Dessert

Interpretation von Pflaume und Popcorn
Interprétation de la prune et popcorn

3 Gang 47.00
4 Gang 54.00

Menüpreis gilt nur tischweise,
ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet

Sit DOWN