

Menü

zu den Dinnerveranstaltungen im Februar 2020

Garnelen auf Avocadocreme
mit mariniertem Ruccola
und Radicchio

Klare Rinderkraftbrühe
mit herzhaften Grießnockeln
und feinen Schnittlauchröllchen

Rücken vom Damhirsch
an cremiger Steckerübe und Mandelromanesco
mit Preiselbeerjus

Feines Parfait von der Orange
an ofenwarmen Apfeltörtchen

Änderungen vorbehalten!

Menü zu den Dinnerveranstaltungen im Februar 2020

vegetarisch

marinierter Ruccola und Radicchio
auf Avocadocreme
auf geröstetem Baguette

Petersilienschaumsüppchen

Gebratener Feta
an cremiger Steckrübe und Mandelromanesco
mit Preiselbeerjus

Feines Parfait von der Orange
an ofenwarmen Apfeltörtchen

Änderungen vorbehalten!