



3-Gang-Menü

Vorspeise

Variante 1

Hähnchen-Galantine mit Preiselbeersosse
und hausgebackenem Baguette

Variante 2

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse auf Rucola
mit Honig und Walnuss

Hauptgang

Variante 1

Rinderfilet Wellington mit Pastinakenpüree, jungen Möhren,
Romanesco und Sauce Demiglace

Variante 2

Gebackener Lachs mit Tomatentatar auf
Rucola-Bett, mit Basilikumöl garniert

Variante 3

Hausgemachte Linguine mit Ricotta,
Zitronensauce, Fenchel und Chili

Dessert

Gebackenes Vanilleeis mit Waldfruchtsoße