

Menü I

Apfel-Avocado Tatar
mit gebratener Jakobsmuschel



Trüffelravioli
mit gebratenen Kräutersaitlingen
und Zitronenbutter



Orangen Sorbet
mit Winzersekt Rose
„handgerüttelt“ vom Weingut Clauß



Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet
an Orangen-Rosmarinjus
auf Maronenpüree und glacierten Babykarotten



Tonkabohnen-Himbeertörtchen
mit Portwein-Buttereis

Preis pro Person 79,00€

Menü II

Maronenrahmsüppchen
mit geräucherter Entenbrust



Gebratenes Thunfischsteak
an Rote Beete Risotto mit Proseccosoße



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Buttereis

Preis pro Person 43,00€