Begrüßung aus der Küche

°

Auftakt

Belugalinsen & Zuckerschoten an Rotweinschalottenreduktion

dazu Feldsalat

°

Aufschwung

Pastinakencremesuppe mit karamellisierten Schwarzwurzeln

und Karottenbalsamicoglace

°

Intermezzo

Steinpilzravioli an Nuss-Salbeibutter

Rote Bete | Kirschtomatenkonfit

°

Hauptgang

Seitan-Maronenbraten an Orangen-Ingwersauce

Princessbohnen | Selleriepüree

°

Dessert

Weißbiertiramisu | Portweinbirnenragout

Ganache „Black and White“

49 € pro Person