

Unser Abendmenü

Gänsestopfleberterrine
- Birnenkompott / Brioche -

Confinierter St. Pierre
- Rote Bete Risotto / Walnuss-Trüffelpesto -

Sorbet von Herbstfrüchten
- Cidré de Poiré, Granit -

Supreme vom Jagdfasan
glacierte Trauben / Champagnerkraut / Geneverrahm -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)
wahlweise
Andalusische Schokoladentarte
- Mandeleis / Nordische Zitrone -

€ 89,00

Unser Herbstmenü

Sardinellas „Los Peperetas“
- Ringelbete / Räucherforelle Panna Cotta -

Crèmesüppchen von der roten Linse
- Kokos-Curryschaum / gekeimte Linsen -

Nüßchen vom Deister Rehbock
- Pfifferlinge / Sellerie -

Zwetschgenkuchen „Die Insel“
- Florentiner / Mandel / Zwetschge -

€ 69,00