

Unser Abendmenü

Gegrillte norwegische Jakobsmuschel

- Fenchelbrandade / Confit -

Rücken vom Angelkabeljau

- Safran-Muschelsud / Muschel-Krapfen -

Sorbet von Herbstfrüchten

- Cidré de Poiré, Granité -

Suprême vom Rebhuhn

- Gänsestopfleber / Champagnerkraut / feines Kartoffelpüree -

Auswahl von Rohmilchkäse

(3 Stk. pro Person)

wahlweise

Haselnuss-Karamelltorte

- Whisky / Nashi-Birne / Moccaeis -

€ 98,00

Unser Herbstmenü

Gegrillte Wachtel

- Wiesenchampignons / Himbeere / Bohne -

Schaumsüppchen von Waldpilzen

- Breznknödel / Wildkräuter -

Nüßchen vom Deister Rehbock

- Pfifferlinge / Sellerie -

Apfelsüppchen

- Kürbis-Brioche / Joghurt-Eis / Cranberry -

€ 69,00