

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