

Abendmenü

Terrine von der Gänsestopfleber
- Feigen / Brioche -

Cassoulet vom Maine Lobster
- Gartengemüse -

Sorbet von Lustau rose
- Himbeere / Traubengranite -

Rücken vom Salzwiesenlamm
- Bohnencassoulet / piemontesische Gnocchi -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)
wahlweise
Pralinenschnitte
- blaue Feige / Salzkaramelleis / luftiges Biskuit -

€ 95

Herbstmenü

Sashimi vom Big-Eye- und weißen Thunfisch
- Wasabi / Ingwer / Palmenherzsalat -

Steinpilzschaumsüppchen
- Brezenknödel / Wildkräutersalat -

Koteletts vom Iberico Schwein
- Senfkruste / geschmorter Kürbis / cremige Polenta -

Bienenstich
- Vanillecrème / Mandelkrokant / Reineclauden -

€ 69