

SPEISEKARTE

Amuse Gueule

VIER VERSCHIEDENE CANAPÉS ARTEN

Kalte Vorspeise

LACHS TARTAR MIT GEBACKENEN WACHTELEIERN UND KAVIAR
EINE DREIERLEI PASTETE MIT KARTOFFELBROT UND AVOCADO MOUSSE

Warme Vorspeise und Suppe

STEINPILZ RAVIOLI AUF SAUTIERTEN BLATTSPINAT,
CHERRYTOMATEN UND HEIDELBEEREN
KAROTTEN KOKOS CREMESUPPE MIT GEGRILLTEN ANANAS
GARNELEN SPIESSE

Hauptgang

GEGRILLTER HIRSCHRÜCKEN AUF KUSKUS MIT FRUCHTIGER MANGO
DEMI GLACE
ENTENBRUST MIT LEBKUCHEN-HONIGKRUSTE UND
KÜRBIS WEINTRAUBEN WALNUSSE GEMÜSE

Dessert

ZART BITTER MOUSSE AU CHOCOLAT MIT HONIGWEICHSELN UND
LEBKUCHEN
WALDBEEREN ZIMT PARFAIT MIT MARONI IGEL UND
SCHOKOLADENHIPPEN

•••

BON APPETIT WÜNSCHT EUCH WENZEL UND ANGELO

•••

PREIS PRO PERSON: € 44.–

WANN: AM 9. DEZEMBER 2017 UM 18 UHR