



Menü Beispiel IV

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit handgeschlagener Curry-Salzbutter

-Trilogie-

Babymöhrensüppchen mit Kokosmilch,
Gebratene Black Tiger Prawn auf Tatar von Avocado & Granny Smith Apfel,
Wasabi- Sorbet mit Distel-Öl

2014er Blanc de Blanc, Domaine La Rieste,
Gascogne - Frankreich

Gratinierter Picandou Ziegenkäse mit Feigensenf,
mit Apfel-Chutney vom eigenen Apfelbaum, Öl-Rauke und Akazienhonig-Balsamico

2014er „Moulin des Peyres“,
Laguna Fernandez - Frankreich

Cordon bleu vom Milchkalb mit Taleggio gefüllt
oder

Wolfbarschilet auf der Haut gebraten mit
Steckrübengemüse, Preiselbeeren und Trüffeljus

2014 er Caparzo Sangiovese
Borgo Scopeto, Toskana - Italien

Crêpe Suzette mit Orangenfilets,
Grand Marnier, Vanilleeis und gerösteten Mandeln

Madeira Reserve Sweet,
5 Years, Borges - Portugal