

Menü 1

Amuse Bouche

„Beef Tea“

Rinderconsomme mit viel Einlage und Trüffelschaum

Gebratenes Filet vom Kabeljau

auf Kohlrabinudeln, Kartoffeln und geschmorter Rinderbacke

Perlhuhnbrust auf Portweinsauce mit Rosenkohl-Birnengemüse und
Rosmarinbrätlinge

Warmes Schokoladentörtchen

mit Kokosgel und Schaum dazu Ananassorbet

Menü 2

Amuse Bouche

Krosser Schweinebauch mit Kümmeljus
dazu Blumenkohlpüree und Quitte

Kabeljau mit Butterschaum
auf Mango-Sauerkraut und Kartoffel-Gnocchi

Glasierte Gänsekeule auf Apfel-Majoransauce mit Rotkohl, Bratapfel
und Kartoffelklößen mit Butterschmelz

Panna Cotta von der Zimtstange
mit eingelegten Zwetschgen und Karamell-Nuss-Eis

Menü 3

Amuse Bouche

Gebratene Jacobsmuschel
mit geräuchertem Kürbis und Passionsfrucht

Gebratenes Wolsbarschfilet auf Kürbis-Risotto mit Vermouthschaum
und geschmortem Lauch

Honig-Entnebrust auf Portweinsauce
dazu Spinat-Waldpilzgemüse und Kartoffelschaum

Armer Ritter
mit Birnenragout, Gel, Schaum und Snickerseis