MENÜ 42 €

Entenleber mit Holunderblütengelee,

Kastanien-Brioche

******

Zanderfilet mit Gnocchi und Kürbis-Coulis

oder

Knuspriges Kalbsfilet mit Steinpilz-Kaviar,

Herbstgemüse

*****

Paris-Siberie,
Haselnüsse und Praliné

MENÜ 50 €

Roten Thunfisch Tataki mit Finger-Limette und Shiso

******

Jakobsmuscheln „Suzette“

******

Drei Filets Teller mit Gemüse,

Gänseleber-Crème-brûlée

*****

„Bourdaloue“ Birne aus unseren Obstgärten,

Vanilleeis und Karamell mit gesalzener Butter