

2018

MENU

Kibbeh auf Kürbischutney und Limettendip

Terrine vom Schwarzfedervieh mit Gänsestopfleber und Zwiebelmarmelade Feldsalat an Walnussvinaigrette und Granatapfelkerne

Süppchen vom Winterspargel mit gebratenen Flusskrebsen und Maronenstrudel

Sorbet von der Blutorange mit Apfel-Petersiliensalat und Schokoladen-Crumble

Soufflierter Lachs auf Perlgraupenrisotto an Hummerschaum

Medaillons vom Hirsch mit Kräuerkruste, Selleriestampf, winterlichem Gemüse und Wacholdersößchen

Nougat-Traubentörtchen mit Birnenragout und Schokolade

Zimtsterne

