

Champagner - Offerte

Glas Champagner als Aperitif

Amuse Geule

Carpaccio vom Rind

mit Frischkäse-Basilikumnocke, gehobeltem Parmesan,
gerösteten Pinienkernen und Balsamicoreduktion

Dijonsencremesuppe
mit Streifen vom Parmaschinken

Zanderfilet mit Kräuterkruste
auf Champignon-Tandoririsotto

Lammrückenfilet mit Rosmarinjus
hausgemachten Maccaire-Kartoffeln
und einem Gemüsekorbchen

Gebackenes Bourbon-Vanilleeis
auf Kokos- Erdbeeren und Amarettosahne

Marinierter Munsterkäse
mit ofenwarmen Ciabatta

39,50 Euro pro Person