

Unser PFIFFERLING - MENUE

Zur Pfifferling-Saison 2017 hat unser Küchenchef für Sie etwas ganz Besonderes kreiert.
Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie Pfifferlinge in drei oder vier Gängen!

Vorspeise

MARINIERTE PFIFFERLINGE

mit Erdbeeren, Hartweizen, Cashewkernen und Parmesan Chip

Suppe

CAPPUCCINO VON PFIFFERLINGEN

mit Baconchips^{2,6,12} und Croûtons

Hauptgang

TRANCHEN aus der RINDER HOCHRIPPE

glaciert mit „Coffee-Bacon-Jam“^{2,3,6,12}, auf Röstbrot und pikantem
Auberginen-Merguez⁶-Ragout mit Cherry Tomaten und Avocado,
dazu panierte Pfifferlingspolenta

Dessert

CREMIGER SCHOKOLADENTARTE -warm serviert-

mit Rosenblütensirup marinierte Erdbeeren, dazu Sorbet
vom grünen Apfel mit Dattel und grünen Pfeffer³

oder

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL (5 Sorten)

mit Birnensenf und Walnüssen in Honig

als 3-Gang-Menue*

€ 33,90

pro Person

als 4-Gang-Menue

€ 42,50

pro Person

*bestehend aus Suppe, Hauptgang und Dessert

dazu empfehlen wir unseren

AKTIONSWEIN

MERLOT VENETO IGT

Italien, Veneto, trocken, rund und Kirschnoten am Gaumen

€ 5,50 pro Glas 0,2l