

amuse gueule

Hirschschinken

mit lauwarmer Kaki und rosa Pfeffer

suppe

Steinpilzcrèmesuppe

mit Croûtons

vorspeise

Wirsing-Wildroulade

mit Meerrettichsahnesauce

hauptgang

Schottische Fasanenbrust

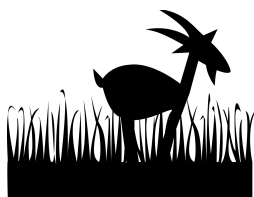
mit wildem Broccoli, Cranberryjus
und Kartoffel-Selleriepüree

dessert

Tonkabohnenschnitte

mit Apfelkompott

€ 65,-



Guten Appetit! |