

Menü Vollmond-Dinner

Samstag, 14. September 2019

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

Kalbfleischpastete

mit Preiselbeerschaum und kleinem Salatbouquet

Geschmorter Rehpfeffer

mit Butterspätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Marroni und Preiselbeerapfel

oder

Gebratenes Lachssteak

auf Limetten Risotto und Romanesco

oder

Butterspätzli mit Rotkraut und Rosenkohl
glasierten Marroni und einem Preiselbeerapfel

Hausgemachte gebrannte Creme
mit frischen Früchten garniert