

## Menü „Gourmet“

Marinierte Doradenfilet / Graifruit  
– Melisse – Marmelade /  
Avocado / Butarga

\*\*\*\*

Chardonnay 2017,  
Languedoc

\*\*\*\*

Kurbiscreme / Ricotta-Gnocchi /  
Speck / Croutons

\*\*\*\*

Grauburgunder 2017,  
Pfalz

\*\*\*\*

Mandarinen-Sorbet / Wodka

\*\*\*\*

\*\*\*\*

Hirschrücken / Kartoffel-Birnen-  
Puffer / Rosenkohl /  
Preiselbeeren-Kompott

\*\*\*\*

Castillo Almansa Reserva 2014,  
Spanien

\*\*\*\*

Karamell – Soufflé / Ananassauce

“A la faveur de l'Automme”  
2014, Loire

5- Gang Menü – 65,00 € pro Person  
Menü mit Weinbegleitung – 85,00 € pro Person

Gültig ab 25.10.2018