



Menü

Beginn 18:30 / 19 Uhr

Canapés und Rivaner Sekt

Amuse- Bouche

Gefüllte Wachtelbrust auf Schwarzwurzeln
und getrüffelte Gänselebermousse
begleitet von Portwein Quittenkompott

Gebundene Fischsuppe mit Rotgarnelenterrine
Pulpo und Miesmuscheln

Pochierter Skrei an Brauner Butter
mit Kalbsbäcklegröstel und cremigem Lauch

„White Basil“

Maracujasorbet / Vodka / weiße Schokolade und Basilikum

Tranche vom Rinderrücken mit geschmortem Ochenschwanz in der Zwiebeltarte
sautiertem Cavolo und geräuchertes Kartoffelpüree

Schokoladenmousse Kirschnitte mit Walnuss Crumble
eingelekten Kirschen und Gewürz Eis

115,- €

Änderungen unter Vorbehalt!