Menü I

Rote Beete Carpaccio mit angemachtem Feldsalat

und Gurkengranite

Süßkartoffel-Kokos Suppe

Spanferkelkarree auf Kartoffel-Blumenkohlpüree
mit glacierten Babykarotten

Käsevariation mit Feigensenf und Früchtebrot

Mandarinen-Mandelnougat Schnitte
mit dunklem Schokoladen-Waldhonigeis

Preis pro Person 89,00€

Menü II

Pilz-Consommé

mit kleiner gefüllter Ravioli

Gebratener Papageienfisch

mit Paprikapüree und Gemüseflan

an Zitronenschaum

Lebkuchenparfait mit kandiertem Ingwer

auf Amaretto-Kirschragout

Preis pro Person 53,00€