

# Menü I

Kürbis Carpaccio mit Pflücksalat  
und hausgebeiztem Raostbeef



Trofie in Tomatensugo  
mit Mini-Burrata



Guavensorbet



Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfilet  
an Patisson mit Portwein-Rosmarinjus  
auf Erbsen-Kartoffelpüree



Erdnussbutter-Salzkaramell-Schnitte  
mit Bananeneis an Himbeersoße

Preis pro Person 89,00€

# Menü II

Topinambur Suppe  
mit Sesam-Muffin



Gebratener Kabeljau  
an Gemüsebouquet auf cremiger Polenta  
mit Limetten-Prosecco-Schaum



Nougat Crème Brulé  
mit marinierten Orangenfilets

Preis pro Person 53,00€