

Unsere Herbstmenüs...

... mit Liebe und Blick auf's Wasser für Sie gekocht, gebraten, gerührt...



Menü 1

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Kürbis-Schaumsuppe, Garnele, Lauchöl, Kresse

Pilzstrudel, Blumenkohl, Radieschen, Haselnüsse

oder

Steak vom Lachs, Rahm-Schwarzwurzeln, Speck, Drillinge

oder

Barbarie-Entenbrust rosé, Rosenkohl, Sellerie, Mini-Kartoffelknödel

Panna-Cotta von der weißen Schokolade, Sauerkirsche, Vanille-Eiscreme, Basilikum

fünfunddreißig



Menü 2

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Carpaccio von der Roten Bete, Feta, Feldsalat, Walnuss, Apfelessig

Indisches Curry, Jackfruit, Kichererbsen, Paprika, Basmatireis

oder

Rotbarsch, Vanillelauch, Kräuterrisotto, Waldpilze

oder

Onglet vom Rind, Pastinake, gebackene Polenta, Ofentomate, Pesto

Grüner Apfel, Vanill-Eiscreme, Erdbeersorbet

fünfunddreißig



Menü 3

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Beizlachs, Wasabi-Mayonnaise, Birne, Shiitake, Sesam

Schwarzwurzel-Schaumsuppe, Maultasche, Gemüsechips

Kürbisflan, Wirsing, Orange, Champignons, Gurkensalsa

oder

Riesengarnele, Auberginen-Cannelloni, Zucchini, Kirschtomaten, Olivenschaum

oder

Gänsebrust „sous vide“, gebratener Rosenkohl, Erdapfel-Baumkuchen, Lauch, Wacholder

oder

Bratapfel, Marzipan, Rosinen, Vanillesauce, Butterstreusel