

Gourmet Dinner

3-Gang Menü

Duett von S campì und S eeteufel



Zart rosa Tranchen vom Kalbsrücken

mit Winterspargel-Trüffelragout und feinstem Kartoffelpüree



Mille Feuille

von Orangenblättern und Feigenmousse
an Joghurtsauce

Gourmet Dinner

5-Gang Menü

Räucherlachsrollchen
mit Rucolapesto



Schaumsüppchen
von der Brunnenkresse



Kaninchenfilet
an gebratenen Rahmkartoffeln



Kalb im Rinderfilet
mit Erbsenpüree und Safrankartoffeln



Gebackener Walnusseiskrapfen
mit Williamssauce und Portweinkirschen