

Aperitiv

Amalia Rosé
Methode Champagne

oder



Gruß aus der Küche

Mediterrane Gemüseterrine

mit karamellisierten Oliven
& Feta Creme



Rote Rüben Falafel

auf Humus mit Wasabi & Ingwer Tahini



Karfiol Panna Cotta

mit geröstetem Karfiol, Yuba
& Buchweizen Cracker



Mille Feuille von Melanzani
mit Avocado, Ziegenkäse & Kräutersalat



Kartoffel-Cannelloni

mit Schnittlauch-Ricotta
& schwarzem Trüffel



Pilz-Parmesan Ravioli

mit Salbei, Babyspinat & Mandeln

Dessert

Variation aus dunkler &
weißer Schokolade
mit Granatapfel & Kiwisorbent

o d e r

Reblochon de Savoie
mit Portwein-Quitte, Früchtebrot
& Walnusspesto



4-Gänge Menü € 59.-

5-Gänge Menü € 73.-

inkl. Aperitiv



Kuvert € 3.50 p.P.