



Menü Mondschein-Dinner

22. Dezember 2018

Randencarpaccio mit Apfelvinaigrette
und Frischkäsemousse

* * *

Selleriecremesuppe
mit Trüffelöl verfeinert

* * *

offenes Ravioli mit glasiertem Wurzelgemüse

* * *

Kariburücken am Stück gebraten
mit Moosbeerenkompott und Steinpilzrisotto

* * *

Lebkuchen-Parfait-Glace
mit glasierten Edelkastanien

Guten Appetit!



Menü Mondschein-Dinner

19. Januar 2019

Hausgemachte Geflügelterrinen mit grünem Apfel Relish

* * *

Blumenkohlsuppe mit gerösteten Brotwürfeln

* * *

Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzragout

* * *

Roastbeef mit Rotweinsauce

Gnocchi Romaine

glasiertes Wurzelgemüse

* * *

ofenwarmer Brownie mit Lebkuchenschäum

Guten Appetit!



Menü Mondschein-Dinner

16. Februar 2019

Romanasalat mit Kürbisdressing und Kernen

* * *

Schwarzwurzelsüppchen mit Randenschaum

* * *

Steinpilzrisotto mit Alpkäseflocken

* * *

mit Honig glasierte Trutenbrust

Buttermilchkartoffeln

Rosenkohl

* * *

Espresso Panna cotta

mit Haselnusskruste

Guten Appetit!