

INDIAN SUMMER

MENÜ

Vorweg

Balducci-Brot

Wiesenkräuterquark • Meersalz • Balducci-Olivenöl

Vorspeisen-Tischbuffet

Gratinierter Ziegenkäse

Rucola • Preiseleerchutney

Gebeizter Rote Bete Lachs von den Faröer Inseln

Rübchen • Schwarzbrot

Carpaccio vom Grasrind

Herbsttrüffel • Rügener Rapsöl • Rucola • Belper Knolle

Gebackene Praline vom heimischen Wild

Bergkäsecreme • Holunder

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacke

Burgunderjus • zweierlei von der Petersilienwurzel • Herbsttrüffel

ODER

Gebratenes Filet vom Steinbeisser

weiße Balsamico-Beurre blanc • geschmortes Kürbis-Ingwergemüse • Ofendrillinge

ODER

Cremige Thymian-Tagliatelle

geröstetes Wurzelgemüse • Haselnuss • Parmesan-Pankocrunch

Dessert

Geeister Marillenknödel

Pflaumenkompott • frische Minze

ODER

Caffè Affogato

Espresso • hausgemachtes Vanille-Rahmeis

49 € PP