

Menükarte personalisiert | zugeklappt vorn



BON APPÉTIT ZUR HOCHZEIT  VON EDELTRAUD & ALEXANDER!

AMUSE GUEULE

Kleiner Überraschungsgruß aus der Küche

VORSPEISE

Knackfrischer Salat mit in Butter gerösteten Brotwürfeln,
Apfeldressing, Pesto-Tomaten und frisch geriebenen Parmesankäse

- oder wahlweise -

Scharfe Linsensuppe mit knusprig gebratenen Garnelen,
Mango, Koriander und Frühlingszwiebeln

ZWISCHENGANG

Hausgemachtes Sorbet von Zitronen

HAUPTGANG

Auf der Haut gebratenes Dorschfilet mit Pancetta,
Kartoffelchips, Erbsen und Salsa verde

- oder wahlweise -

Medium gebratener Rücken vom Rotwild aus der Region,
gegrilltes Ofengemüse mit Süßkartoffel-Spalten und hausgemachter Rotweinjus

DESSERT

Zitronen-Walnuss-Crumble,
karamellierte Walnusskerne auf Zitronen-Mousse und Limettencreme

- oder wahlweise -

Mousse au chocolate von belgischer Zartbitterschokolade auf warmen
Schoko-Tarte, Streuseln getrennt durch Sorbet von Himbeeren



Menükarte personalisiert | zugeklappt hinten