

# 5-GANG GOURMETMENÜ

Amuse Bouche

\*\*\*

Sommerliches Salatbuffet mit pikanten Garnelenspießen  
und süß saurer Mango Salsa

## SUPPE

Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterefädle

## HAUPTGERICHTE

Medium gebratenes Steak von der Hirschhüfte an knackigem Spitzkohl mit  
lila Kartoffeln und Preiselbeer Espuma

\*\*\*

Gebratenes Filet von der Forelle mit Kartoffelcreme,  
Blattspinat und Muskatnusschaum

\*\*\*

Mediterrane Gemüselasagne auf Tomaten Chutney und frischem Basilikum

## DESSERT

Creme Brûlée vom Holunder mit marinierter Stachelbeere  
und Sorbet vom weißen Pfirsich

