

GALADINNER

Amuse Bouche

VORSPEISE

Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Parmesan Chips und Meerrettich-Öl

SUPPE

Pilzcremesuppe mit Koriander und Kräutercroutons

SORBET

Rhabarbersorbet mit Erdbeerspuma und Schokoperlen

HAUPTGERICHTE

Tranche vom Burgberger Rinderfilet „Burgunder Art“ mit Pommes Dauphines und Fenchelgemüse

Gebratenes Filet vom Heilbutt mit Sauce Rouille an sautiertem Wildbrokkoli und Butterkartoffeln

Pfifferlings Schlutzkrapfen in Nussbutter gebraten mit Gartenkresse und confierten Kirschtomaten

DESSERT

Pfirsich-Buttermilchschnitte mit Holunderschaum, Mandelstreusel und Blaubeernage

