

Galamenü

Herbstliches Amuse Bouche

◆◆

Creme Brûlée vom Ziegenkäse mit Traubenchutney und fruchtigen Salatblättern

◆◆

Essenz vom Kürbis mit Orangenzesten und mini Maultaschen

◆◆

Marillensorbet mit Rosmarinespuma und gebackenen Mandeln

◆◆

Rosa gebratenes Filet vom Oberstdorfer Hirsch mit Preiselbeerjus,
Kartoffel- Walnusknödel und gerösteter Karotte

oder

Filet vom Zander mit Beurre Blanc auf Quinoa und geröstetem Blumenkohl

oder

Getrüffelte Kartoffelgnocchi mit Roter Beete, Blattspinat und Alpenrahm

◆◆

Honigquitte, Himbeerschaum und Cashewcrunch