



APERITIF-SNACKS

Toast mit Stilton-Mousse, Walnüssen und geräucherter Entenbrust

Mini Blinis mit Lachs und Kaviar

Knusprige Jakobsmuschel-Häppchen mit Honig/Curry-Mayonnaise

Mini Tomate gefüllt mit Burrata-Schaum und Trüffeln

Confiertes Spanferkel mit Apfelsauce und Knusperzwiebel

VORSPEISEN

Foie Gras Terrine mit Texturen von Feigen, roten Früchten und Spekulatius

FISCH

Hummer-Shrimps-Tartar mit Zitrusfrüchten, Lachsconfit-Barren und Cointreau Coulis

SORBET

Waldbeeren-Sorbet mit Pfefferminze und Cava

HAUPTSPEISE

Bei Niedrigtemperatur gegartes Kalbsfilet, Kürbis und Morcheln

NACHSPEISEN

Schokoladen-Birnen-Dessert mit Madagaskar-Vanille

WEIN AUS UNSEREM AUSERLESENEM SORTIMENT

CAVA BRUT NATURE