



Menü der „Gaumenfreude“

Pochierte Gänseleber
mit gebräunter Brioche und Balsamico-Kirschorbet

Selleriesamtsüppchen
mit Aceto Balsamico in der Gemüsehülle gebacken

Seeteufel-Medaillon mit Balsamico-Infusion
auf Rote Rüben-Tascherln

„Dreierlei vom Milchkalb“
rosa gebratenes Filet mit Mini-Artischocken
gesottene Zunge auf getrüffeltem Kartoffelpürée
geschmortes Chartreuse am Griesstrudel mit Balsamico-Jus

Flaumiges Soufflée vom Mont d`Or
an fruchtigen Balsamico Chutney

Ananas-Ravioli auf Zart-Bitterschokolade
Mit Balsamico-Erdbeer-Espuma