



VORSPEISE

Parmesanmousse Terrine mit Portwein

Jakobsmuscheln mit Avocado-Rote Beete Püree

SUPPE

Pastinakencremesuppe mit Walnuss-Birnen Topping

Fasan Consommé

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet Wellington mit Erdäpfelbrokkolipüree, Erbsenschoten und Portweinjus

Thunfischsteak im Pfeffermantel mit bunten Karotten und saisonalem Gemüse

Kartoffel-Maronenstrudel mit Kürbisschaum und geschmorter Petersilienwurzel

DESSERT

Sticky Date Pudding mit Butterscotchsauce

€ 95,-/pro Pers.