

Herbstempfehlungen 2018

Crèmesuppe vom Hokkaido mit Orange und Ingwer

Carpaccio von der Roten Beete mit Thymian und Ziegenkäse

Gebratenes Zanderfilet mit cremigen Pilzen und Petersilienknödeln

Szegediner Gulasch mit Kartoffelklößen

*Tomahawk vom Duroc-Schwein ca. 450g mit Hokkaido-Püree und
Kräuterbutter*

*Streifen vom Filet der Norddeutschen Färse mit Tagliatelle, Waldpilzen,
Cognac, Tomatencoulis und Parmesan*

*Medaillons vom Hirschrücken mit Nusskruste gratiniert, dazu Herbstgemüse
und Küstenknollen*

Wildgulasch mit Pilzen, Kartoffel-Sauerkraut-Rösti und Karottensalat

Gratinierter Ziegenkäse mit Rucola, Mandarinen und Kernen

Tagliatelle mit Waldpilzen in Tomatensauce und Cognac

Apfelcrumble mit Vanillesauce

Schwarzwälder Mousse au Chocolat