

Empfang in der Vinothek

**Flammkuchen mit Schwarzkohl, Räucherspeck, Creme fraiche und Zwiebeln
karamellierte Walnüsse**

Gebrannter Kohl, nussig, rauchig und ein Hauch Muskat

*

**Hausgemachte Gockelterrinen vom glücklichen Neupotzer Federvieh
mit Rapunzel- Salat im Birnendressing**

Calvados, Piment und schwarzer Pfeffer, süße Herbstbirne

*

**Kastanien- Cappuccino
mit Cassiaschaum und Sellerie- Chips**

Zimt, Koriander, Nelken und Macis

*

**Elsässer Forelle auf der Haut gebraten
Zitronen- Risotto, Schmorgurken und Sauce Anisette**

Braune Butter, Zitronen- Zesten, Sternanis und gurkig- frisch

*

**Rotes Quitten- Sorbet
mit Süßholz**

Die ultimative Quittung !... Apfelsäure und Fruchtsüße ein Hauch Ingwer und Lakritze

*

**Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersoße
mit Haselnußspätzle und Buttermöhren**

Komplexe Barrique- und Gewürznoten, Butter, Wacholder

*

**Roquefort
Walnußbrot und Apfel- Chutney**

pikant, nussig, milchig- sauer, bitter- süß, Mango und Kurkuma

*

**Maroni- Mousse
Schokoladenkrume und Orangen- Karamell**

Kastaniennuss und Muscovado, Cointreau und dunkle Schokolade

