

Empfang in der Vinothek

**Grilled Tramezzini  
Burrata Avocado Spinat und Bockshornklee**

Koriander und Limette, Milch und Toast

\*

**Winterliche Ackersalate im Quitten- Balsam- Dressing  
Enten- Terrine und Apfel- Joghurt**

Pfeffer und Schinusbeeren, Thymian und Petersilie

\*

**Kastanien- Lebkuchen- Süppchen  
mit Zimt- Schaum und Selleriechips**

Pastinake, Sternanis, Cassiarinde, Macis, Koriander, Kardamom

\*

**Gebratener Zander auf Rote Bete- Risotto  
karamellierte Schwarzwurzel in Sahne, gebackener Wirsing und Minz- Pesto**

erdiges , Butter und Parmesan, gebrannte Wurzel

\*

**Tangerinen- Ginger- Sorbet  
Staudensellerie**

Frische Tangerine, Ingwerscharf

\*

**Rehkeule rosa in Wacholder- Rub und Cassis- Tunke  
auf Butter- Kartoffelstampf und Karotte**

Butter und Wacholder, Cassis und Schokolade

\*

**Fromage de chevre Rôti  
Preiselbeeren**

cremig - herb, rosmarin und preiselfruchtig

\*

**Persimonen- Vanille- Creme  
auf Mandelhupf und Mango- Soße**

mildes Fruchtroma, melonig, Rahm, Mandelschoki und Krokant