

# TAPALAVINO

26.11.2021

Ein kulinarischer Herbstausflug, Schmieders in Deidesheim

## Flammkuchen Speck, Pilze und Cheddar Kastanien- Pesto grana balsamico

Kraftvoll, Rosmarin, Balsamico und süß- salzig

\*\*\*

## Rapunzel- Salat in Walnussdressing gerauchte Entenbrust und Quitten- Chutney

Nussig! Buchenholzrauch, Apfelquitten und leichte Ingwerschärfe

\*\*\*

## Maronen- Cappuccino Pfefferschäum

Cassiarinde, Zitrone, Kardamom und schwarzer Pfeffer

\*\*\*

## Gegrillte Lachsforelle auf Gurken- Risotto Ingwersoße, Rote Bete- Joghurt, gebackene Kapernblüten

Buttergurken, ingwerscharf, betenerdig

\*\*\*

## Sorbet aus Calvados und Zitronenthymian

herbstfruchtig- herb, Zitronen- Renette

\*\*\*

## Hirschrücken tranchiert Wacholderjus, Kürbispüree, Broccoli, Johannisbeeren

Nelken, Zimt, Butter, Rote Johannisbeeren, Wacholder, Kastanienhonig

\*\*\*

## Ziegenfrischkäse- Croûtons Rote Zwiebelmarmelade und weiße Trauben

würzige Süsse, Lebkuchen und milder Ziegenrahm

\*\*\*

## Schokoladen- Walnuss- Mousse Mirabellen- Häubchen

Dunkle Schokolade und Walnuss- Crema, Drap d'Or..

