

Empfang in der Vinothek

**Grilled Croque Tatar
mit Cheddar und Kapernblüten**

ein bisschen welsh rabbit ohne monsieur aber mit BBQ- Tatar...

*

**Winterendivie und Ackersalat in Walnuss- Dressing
Hausgemachte Wildenten-Terrine I Wacholder-Pfeffer-Gelee I Waldorf-Joghurt**

nussig, Wacholder, Beten, pfefferbeerig und Apfel-Sellerie

*

**Orangen- Kürbis- Süppchen
Crouton I Gin- Sahne**

Orangenzesten, Macis, Ingwer

*

**Eußertaheler Lachsforelle auf Schwarzkohl
Weiße Butterbohnen I Bechamel- Soße**

röstkohl, Knoblauch Cumin und Butter

*

**Granatapfel- Sorbet
mit Chili**

Granatapfelsüß bis amer-bitter und chili

*

**Café de Paris I Lenden-Tournedo vom Angus- Rind I Lardo di colonnato
Pastinaken- Kartoffel- Stampf und Gemüse**

Rotwein- Glace, Schwarzer Pfeffer, sahnig- wurzig und Röstaromen

*

**Petit Munster Géromér I Quitten- Apfel- Confit
Blätterteig Queue**

herbfrisch und süß-sauer I Schwarz- Kümmel

*

**Zimt Parfait I Marzipan- Hippe
Rum Pflaumen Kompott**

A.H.Riise Rum, Vanille, Zimt, Nelke und mandelcaramellig, Latwerge