

Empfang in der Vinothek

Grilled BBQ Tramezzini

Feines Rindertatar I Gebackene Kapern I Schlehdorn- Salsa

Schalotte, Kaper, Essig Senf und spicy Plum

*

Winterlicher Ackersalat I Walnuss- Granatapfel- Balsam

Warmer Kastanien- Nuss- Flan I Beten- Wacholder- Sauce I Joghurt

Nussig, fruchtig, Thymian, Cumin und Wacholder, schwarzer Pfeffer

*

**Schwarzwurzel- Cappuccino mit Trüffelsahne
und Selleriechips**

Der Geschmack von unter der Grasnarbe plus Sternanis, Macis und weißer Pfeffer, sahnig

*

**Gebratene Goldforellenfilets auf Kürbis- Risotto
Mais- Kaffir- Sauce I Spinat I Gremolata**

Oliveöl, eine Spur Chili, Sahne, Butternut und Kaffir , Knoblauch, Maissüße, sowie Zitronenzeste

*

**Orangen- Kräuter- Sorbet
Pimm's No1**

Ginger Ale, Orange, Gurke, Kräuterauszug

*

**Gesottene Rinderhesse vom Pfälzer Herefordshire I Kräftige Reduktion aus Cabernet Dorsa
Kartoffelbrei I Buttermöhren und Broccoli**

Rotwein, Butter, Cassis, Nelken, Lorbeer, Liebstöckel und dichte dunkle Röstaromen

*

**Fromage Chaource
Quitten- Chutney I Schwarzbrot**

Frisch-säuerlich, nussig und mango-quittig, Malzsüße

*

**Weißes Zimt- Schokoladen- Mousse
Kastanien- Lebkuchen I Karamellisierte Rum-Zwetschge**

Lebkuchenaromen und Nüsse, Rum- Karamell und Vanille, Zimt und Cream

