

Kulinarischer Mittwoch „Gin – regional genießen“

Menü 1

in 3 Gängen

Gruß aus der Küche

Mini-Cornetto

mit Ziegenfrischkäse und Rosa Pfeffer

Vorspeise

Ceviche vom Saibling

mit Pomelo & Joghurt-Sand & Dashi Koralle

Hauptgang

Rosa gebratener Maibock

mit getrüffelten Orangen-Karotten, Herzogin Kartoffeln
& Wacholder-Rahmsauce mit süß-sauer eingelegten Maiwipfeln

Dessert

Zitronen - Thymiantarte

mit Gin-Tonic-Sorbet

(Änderung vorbehalten)

Kulinarischer Mittwoch „Gin – regional genießen“

Menü 2

in 3 Gängen

Gruß aus der Küche

Mini-Cornetto

mit Ziegenfrischkäse und Rosa Pfeffer

Vorspeise

Geschmorte Miso-Aubergine

mit Pomelo, Birnen-Ingwergel & Dashi Koralie

Hauptgang

Geschmorte Karotte „Vadovan“

mit Herzogin Kartoffeln, Schafsjoghurt
& Brunnenkresse mit süß-sauer eingelegten Maiwipfeln

Dessert

Zitronen - Thymiantarte

mit Gin-Tonic-Sorbet

(Änderung vorbehalten)