

KÖNIGSMENÜ

Amuse bouche
„surprise“



Gebratene Entenleberscheiben
Trüffeljus • Karamellisierte Birnen • Kürbis



Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
Gebackene Black Tiger Riesengarnele



In Nussbutter confierter Atlantik Seeteufel
Herbstliches Rübensgemüse
Rote Bete • Meerrettich



In Mandeln und Limetten
gebratenes Rehrückenfilet
Wachholderjus • Cremiger Wirsing Kräuterschupfnudeln



Lavakuchen mit flüssigem Kern
Kumquats • Bourbon Vanilleeis

