



LICHTERTANZ- MENÜ

KULINARISCHES VORSPIEL

Carpaccio vom schottischen Hochlandrind

Speck | Eigelb | Pecorino | Salsa Verde

Tatar von der Wassermelone

Crostini | Buchenpilz | Zitronenverbene

JETZT GEHT'S LOS!

Kaiserliche Kalbsbutterschnitzel

Erdäpfel-Trüffelmousseline |
Knochenmark | Krustentiervelouté

Rigatoni „alle carote“

Urkarotte | Stracciatella | Wildkräuter

KRÖNENDER ABSCHLUSS

Crème Brûlée „Kräutergarten“

Grüne Walnuss | Rosmarin | Tresterbrand

€ 34,90 pro Person

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal.