

MENÜ



....dazu servieren wir: Tatar klassisch | Thunfisch Orientalisch | Parmesancremesuppe

Vorspeise

Gnocchi von der Kastanie | Kürbispüree | feines Wildragout

Zwischengericht

Dry Aged Praline | Wirsing | Trüffelmayo | Sprout's

Hauptgerieht

48 Stunden Sous Vide gegarte Rinderschulter vom Mehrstetter Rind | Wurzelgemüse | Rotwein Risotto

Käsebuffet

Dessert

Topfenknödel Variation | Nougat | Birnensorbet | Zimt

Menü Preis pro Person inklusive Aperitif und Tafelwasser 108 Euro 🤻

Kostenfreie Stornierung möglich bis zum 20.12.25, danach berechnen wir eine Pauschale von Euro 60. Bei Absagen von einzelnen Personen berechnen wir ab 28.12.25 eine Gebühr von Euro 30 pro Person