



DEGUSTATIONSMENÜ

AUFTAKT

Mild geräucherter, lauwarm Lachs
mit Kürbis–Quarkgelée
und milder Ingwercreme

ZWISCHENGANG

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit altem Balsamico
und Kartoffel–Vanille–Schaum

ERFRISCHUNG

Whisky Sour aus Passionsfrucht
mit Mangosorbet

HAUPTAKT

Kalbsfilet
mit kleinen Kräutersaitlingen,
gelber Bete, gerösteter Chorizopolenta
und Albufeira-Schaum

FINALE

Mousse von Banane
mit eingelegter Ananas
und Exoticsorbet

99 € pro Person
inkl. präsentierter Weine und Wasser