



DEGUSTATIONSMENÜ

AUFTAKT

Mild geräucherter, lauwarmer 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