Gala-Menü

VORSPEISE

Ikarimi-Lachsrücken im Nori-Blatt mit Wasabi, Roter Beete,
Birnenconfit und gezupften Jungkräutern

ODER

Geschmorte Kürbisterrine mit Pastinake,
Birnenconfit und Thymianjus

SUPPE

Vegetarischer Steinpilzcappuccino mit Parmesan

ZWISCHENGANG

Zitronensorbet mit Blutorange und Zitronenverbene

HAUPTGERICHT

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Trüffel, Ackergold
Kartoffel-Kürbis-Cannelloni und sautierten Blattspinat

ODER

Gebratenes Seeteufel Filet mit Safran, in Krustentiersud,
gekochter Perl Cous Cous und Minikarotten

ODER

Gefüllte Cannelloni mit Ackergold Kartoffel und
Kürbis mit Pistazien und sautierten Spinat

DESSERT

Champagner Tarte mit Himbeere, Pistazie,
weißer Schokolade, Litchi und Yuzu

Änderungen vorbehalten