

Hochzeits & Festtags - Menü

Begrüssungs Apéro mit kleinen exklusiven Verführungen

Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel
auf Apfel-Chili Chutney

Tafelspitz an schwarzem Balsamico Dressing
mit kleinem Nüsslisalat-Bouquet

Mille Feuille vom Hummer, Jakobsmuschel und der Black Tiger Riesencrevette
mit Kartoffelscheiben und Weissweinschaum

Getrüffelte Marronschaumsuppe

Kürbis-Sorbet

Im Ofen langsam gebratenes Château Briande
auf sämigem Steinpilz Risotto
und überbackenen Dattel-Cherrytomaten

Champagner Sabayone mit Herbsttrauben