

20. Juni 2026 ab 18:30Uhr

CHAMPAGNER-MENÜ

Brot und drei Dips
Dreierlei Küchengruß

Entenstopfleber Terrine mit karamellisierten Haselnüssen, Johannisbeere-Chili-Püree und Briochwürfe

Salat von Ochsenherztomate mit Limetten-Burrata und Vanille-Olivenöl dazu
Tomaten Eis mit Basilikum-Öl

Seeteufel im jungen Wirsingblatt mit feinem Kohlrabi und Sauce-Béarnaise

Kalbsfiletbraten und gebackener Kalbsbries, dazu Pfifferlingsravioli sowie
gebratene Pfifferlingen mit wilden Brokkoli und Karottenpüree

Pfirsichcreme im knusprigen Rad mit gebackenem Pfirsich Eis und Himbeermark

169,95 € p. P.

Im Preis sind 7 Glas Champagner a 0,1 l und Wasser enthalten.

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*