



Herbstkulinarium 2018

Flammkuchen mit Wildschweinschinken

Zugedecktes Ragout von der Martinsgans

Marinierter Sporkenheimer Feldsalat auf Kartoffel-Selleriepüree
mit gebackener Blutwurst und Foie gras Pralinen

Kürbis-Graupen-Risotto
mit gebratenem Kaninchenrücken

Waldpilzcremesuppe

Lachskonfit auf grünem Erbsenpüree und Citrussauce

Heidelbeersorbet

Rosa Hirschrücken unter der Kastanienkruste an Burgunderjus
mit Polenta Plätzchen und glacierten Schwarzwurzeln

oder

Krustenbraten vom Spanferkelrücken an Majoran-Silvaner-Jus
mit Wirsing und Kartoffelklößen

Tarte von der Edelbitterschokolade
mit Walnüssen, Zwetschgen und weißem Kaffeeis

€ 99,- pro Person, inklusive begleitender Weine