



5-Gang-Menü

Blumenkohl-Schaumsuppe
mit gehobeltem Herbsttrüffel und konfierten Pilzen



Jakobsmuschel und Blutwurst
auf Erbsenpüree und Vanille

2017 Freistil Muskateller- Philipp Kuhn - Pfalz 0,1 l



Zweierlei vom "Fläminger Hirsch" auf Rosenkohl,
Kartoffel-Maronen-Stampf und Cranberry-Jus

2014 TOHUWABOHU - Weingut Markus Schneider - Pfalz 0,1 l



Gebackener Ziegenkäse vom "Karolinenhof"
auf Rote Bete-Granité

"The Tawny" Port Graham`s 5 cl



Valrhona Schokoladenbrownie mit Waldbeeren
und weissem Schokoladenschaum

Kakaolikör von der "Preussischen Spirituosen Manufaktur" 2 cl

59 €

4-Gang (ohne Muschel oder Käse)	45 €
Weinbegleitung	25 €