

Menü 6

Glacierte Seezunge
mit gebackenen Kapern, Croûtons und Pinienkernen auf Fenchelpüree
mit einer Tomaten-Vanille-Vinaigrette



Rosa Kalbsfilet im Kräuter-Bisquitmantel
an glasierten Gemüsen auf Karottencrème
und Rucola-Pfifferling-Risotto



Luftiges Mousse vom weißen Pfirsich und Blutpfirsich
auf einem Boden von gepufftem Mais, Aprikosen-Spähre und Himbeeren