

## Menü 6 /24

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-Sphäre und Himbeeren