



GALA

MENÜ I

| | |
|--|-------|
| Geräuchertes Felchenfilet Spinatsalat und Orangendressing | 14,00 |
| Essenz vom Kalbsschwanz mit getrüffeltem Ravioli | 9,50 |
| Wildfasan im Crêpemantel sautierter Wirsing und Kartoffel-Sellerie-Soufflé | 27,50 |
| Feines von Birne und Schokolade Parfait – Sorbet – Mousse – Ragout - Sauce | 14,50 |

MENÜ II

| | |
|---|-------|
| Hausgeräucherte Entenbrust auf marinierten Rotkohlecken karamellisierte Maronen und Wirsingchip | 14,00 |
| Pfifferlingcremesuppe mit Blätterteig-Speck-Crôutons und Petersilienpesto | 8,50 |
| Medaillon vom weißen Heilbutt an Butorangensabayon auf geschmortem Chiccoree - feine Sepia- Nudeln | 18,00 |
| Kalbsfilet an Wacholderrahmsoße herbstliches Gemüse und Maccadamia-Herzogin-Kartoffeln Winterliches Gemüse – Nudelnest | 27,50 |
| Das Beste vom Buffet aus der insel Patisserie | 18,50 |

Zu allen Desserts servieren wir feinstes Gebäck und Florentinerle aus unserer Konditorei