



## Spätsommer-Menu

Baskischer Lachs, in Cidre-Essig und Olivenöl getaucht, auf Spitzpaprika, Tomaten und Mandeln

Confierter Kabeljau, gerösteter Brokkoli, Macadamia, Oliven und Basilikum

Schwarze Beluga-Linsen, Feigen, Datteln, Mangold und Granatapfelkerne

Caponata mit Pinienkernen, Rosinen und Basilikum

Walnusspesto-Pastasalat mit Zitrone und Rucola

Kaninchenfilet mit karamellisierten Bundmöhren, Radicchio, und Quinoa

Entenbrust auf Rote Bete mit Johannisbeeren und Spinat

Roastbeef mit Kapern-Meerrettich-Remoulade und zweierlei Bohnen mit Estragon

Büffelmozzarella mit Pfirsichen, Tomaten und Kürbiskernpesto

Schafskäse, dreierlei Melone, Minzpesto und Cashewkrokant

Nektarinen-Charlotte

Brombeerzuccotto

Pflaumencrumble mit Zimtsahne

p. P. 64,00 €

So viele Speisen gibt 's zur Auswahl: bei bis zu fünf Gästen: vier Speisen, bei sechs bis zehn Gästen fünf Speisen, bis 15 Gäste: sechs Speisen, bis 20 Gäste: 10 Speisen - und ab 30 Gästen alle Speisen