

ELEGANCE

Im Luxus schwelgen



Norwegischer Rauchlachs mit Oberskren

Gänseleberterrine

Galantine vom Wildhendl mit Sauce Choron

Mousse von geräucherter Forelle und Bachsaibling mit Dillmouseline

Kaltwasserschrimps mit marinierten Avocadofilets

Exquisite Schinkenvariation mit Honigmelonenfilets

Gefüllter Hirschkalbsrücken mit pochiertes Preiselbeerbirne



Gekochter Burgunderschinken

Englische Hochrippe rosa gebraten mit Folienkartoffeln



Kalbsrücken in Blätterteig mit Sauce Duxelles

Frisches Buttergemüse der Saison



Fische Blatt- und Gemüsesalate der Saison



Auswahl erlesener Käse vom Brett

verschiedenes Brot und Gebäck

Butter



Bayrische Creme

Früchtetartelettes

Marquis au chocolat

Petit fours

Obstpyramide

