

Pilz- und Trüffel-Menü

Leckerer aus Wald und Flur



Champignon-Parfait

an eingemachten Pfifferlingen süß-sauer

Gebackene Bio-Kräuterseitlinge

auf Rinder-Carpaccio mit Estragon-Mayonnaise und Kresse

Steinpilz-Bonbons in Butter gebraten

mit Belper Knolle und Garnelen

Trüffel-Apfelsorbet

Pfifferlings-Strudel aus dem Ofen

mit Eifeler Rehnüßchen

Kürbispüree, Brokkoli

und Chili-Valrhona-Schokoladenjus

Duett vom getrüffeltem Brillant

und

Formaggio delle langhe „Trifulin“

mit Birnenkompott

75,00 p.P.