

Azubi Menü im Februar
von Christopher Grunert

vorweg, ein kleiner Gruß aus der Küche

dazu zum Aperitif ein „Kirsch – Basilikum – Spritz“
von unserer Bar

1. Gang

Roulade vom Atlantiksteinbutt im Algenblatt mit geröstetem Blumenkohl,
Beurre blanc und Korianderöl

2. Gang

Maronen – Sellerie – Cremesuppe mit leichtem Trüffelaroma an lauwarmem Sellarisalat
und karamellisiertem Thymianbrioche

3. Gang

Rehrücken im Wacholder – Crêpes mit Holunderbeerenjus, Kartoffelmaultasche mit
Feigen – Nougatfüllung und einem Spitzkohl – Cannelloni

4. Gang

Schwarzwälder Kirscheddessert

Mousse au chocolat, Mascarponeschaum, Schoko – Crumble, Kirschsorbet,
beschwipster Kirschkompott und Schokoknusper

Abschiedsgruß aus der Küche
durch kleine hausgemachte ‚Petit fours‘

pro Person 69 € ,-