

Weinprobe Karfreitag (19.04.2019)

Weingut Pflüger / Pfalz

*Amuse Geuel*

◦

*Leicht geräucherte Jakobsmuschel  
mit Perlgraupen-Risotto und Guaven-Kaviar*

◦

*Haselnuss-Süppchen  
mit geriebener Tonkabohne und Saltimbocca vom Kaninchen*

◦

*Rosa gebratener Lammrücken im Szechuan-Pfeffer-Mantel, mit gepickeltem Staudensellerie,  
geliertem grünem Apfel und Balsamico-Melissen-Essenz*

◦

*Cassis-Sorbet mit pikantem Kürbissalat und Pinienkernen*

◦

*Gebratene französische Lachsforelle mit dunkler Garnelensauce, mit Sprossen im Teig  
gebacken, jungen Erbsen und Blumenkohl*

◦

*Filet vom Alpenrind  
mit Barolosauce, dazu wilder Spargel, Sauce Bernaise und Schmarn mit Bergkäse überbacken*

◦

*Gesalzene Blaubeeren, mit Schokolade, Karamell und Banane*

◦

*Zum Abschluss reichen wir noch hausgemachte Focaccia, mit Wurst, Käse und Tomate*

85,00€

