

Schlossherrren- Dinner



Aperitif:

Glas Champagner 0,1l

Amuse bouche- kleiner Gruß aus der Küche

*Tartar von Scampi, mariniert mit Soja und Zitronenzesten
an Salatspitzen*

Kremsuppe von der Steckrübe

*Gebratene Jakobsmuschel auf Ratatouillegemüse
und Paprikaschaum*

Zitronensorbet mit Schloss- Sekt aufgegossen

*Rinderfilet an Morchelsoße an Püree von Sellerie und Kartoffel
mit Karottenperlen*

Tonkabohnen Creme Brûlée

Kleine Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

*Für 2-15 Personen. Preis: 99,00 €/Person.
Tischreservierung bitte 1 Woche im Voraus*