

Menü Herbstball

Apéritif

Amuse Bouche

Variation vom Zander und Kürbis

Entenkraftbrühe mit Roter Beete

*Tranche vom Hirschrücken
auf Wachholdersoße mit Waldpilzen
an Kartoffelbaumkuchen
und Brezelknödel*

*Tarte Tatin von der Birne auf Ziegenfrischkäse
Variation von Schokoladentörtchen*

*Pr@liné
Pfälzer Edeltröpfchen
Gourmetpraline*