

Reise durch die Sterne – Das Menü

Carpe Diem Salzburg – 2013 – Franz Fuiko

WILDFANG ROTGARNELE
Tandoori Joghurt / Vogelbeere

Käfer Schänke München – 2005 – Fritz Schilling

GETRÜFFELTES SCHWARZWURZELSÜPPCHEN
Schwarzer Périgord

Midgardhaus Tutzing – 2025 – Michael Rehfeld

Winter Wildfang Zander vom Ammersee
Rote Bete / Rosenkohl

Hugos Berlin – 2008 – Thomas Kammeier

FRANZÖSISCHE BARBARIE ENTENBRUST
Kürbiskraut / Pommes de Terre / Beurre Noisette

Söl'ring Hof Sylt – 2010 – Johannes King

TEA TIME
Früchtebrot / Schwarztee Eis / Cookie / Berberitzen

Preis pro Person inkl. Weinbegleitung
84,-