

## 23. & 24. OKTOBER 2020 TRÜFFEL MENÜ

Endlich ist es soweit, der Geruch von frischen Trüffeln liegt in der Luft. Zu verdanken haben wir dies den ersten Wintertrüffeln aus dem Piemont. Genießen Sie eines der Highlights im kulinarischen Kalender mit uns. Hausgemachte Pasta zusammen mit Ricotta und schwarzem Trüffel geben schon ein verdammt gutes Paar ab. Doch auch eine Portwein Zwiebelsuppe mit Trüffelschaum und Lauchbrioche kann sich sehen lassen. Einen fangfrischer Waller in Mandel-Trüffelmilch gegart dazu Erbsenpüree & knusprigen Parmesan Chip nicht zu vergessen. Als Höhepunkt servieren wir Ihnen eine Ochsenchwanz Praline gefüllt mit Entenleber und natürlich Trüffel. Den Abschluss macht ein Maronen- Dattel Soufflet mit cremigem Haselnuss Eis.

| 5 Gang 77€ Fleisch & Fisch | 4 Gang 67€ Fleisch & Fisch |  
| Veggie-5-Gang 67€ | Veggie-4-Gang 57€ |  
\*einzelne Gerichte (à la carte)