

Zum Empfang

PFIRSICH BELLIN

*Pfirsich,--- Cranberry-Nektar, Prosecco Frizzante
und glitzerndem Zuckerrand*

*** *Spätburgunder Weißherbst Rosé
2023er Rheinhessen, mild*

*** *Torre Oria, 80 Years
2019er Red Blend, Spanien*

*** *weitere Getränke* ***

nach Wahl

Lichtenau- Kl. März ---2026

****** Jubiläums-Menue des Tages ******

*Vorspeisenteller des Abends bunte Blattsalate
an Rotweindressing, dazu Scheiben vom Rehrücken im
Kräuterblättereig*

** * * * **

*Sellerie-Apfelcreme-stüppchen, Gemüsestreifen, -geröstete Einlage,
Walnuss-Sahnehaube serviert
* * * * **

*Dialog von geschmorter Kalbshaxe an feiner Jus mit Gemüseeinlage
Rinderfilet-rosa- an Rotweinsöße mit Dattel-aroma,
dazu Bretzen-Knödel-Scheiben und Kartoffelstampf mit Trüffel-butter
sowie Gemüse der Jahreszeit*

** * * * **

*Mousse von Schmand und Apfel auf Karamellkeks,
Birne im Filoteig-Mantel gebacken, Vanilleeis-Parfait,
gemischte Beeren in Framboise-Likör, fr. Früchte*

*Mousse von Schmand und Apfel auf Karamellkeks
dazu Vanilleeis-Parfait, gemischte Beeren in Framboise-Likör
sowie frische Früchte des Spätsommers*