**Menü I**

**Cube von der Räucherforelle**

 mit Brunnenkresse auf Safran Glace mit Kornblumen,

Crepe Praliene vom Schwarzwälder Thunfisch

~~~

**Cremesüppchen vom Gewürzkürbis**

an gebackener Grissini Zigarre

gefüllt mit Krebsfleisch und Spitzkohl

~~~

**Rosa gebratener Hirschrücken**

mit Zimtcurry auf Schalotten – Feigen Confit, karamellisierten

Rosenkohlblättern, Orangenfilet und schwarzem Fetuccine Nest

~~~

**Delice Stollen**

mit weißer Glühweinmousse und karamellisiertem Apfel

70,00 € pro Person

**Menü II**

**Mousse von der Entenbrust**

mit Maronenkern auf Speck Brioche an Zwergorangen-Chili-Chutney

und Kräutersalatspitzen im Körbchen

~~~

**Thai-Curry-Süppchen**

mit gespießter Riesengarnele und Jacobsmuschel in der Kokos-Sesam-Kruste

~~~

**Tranchen vom argentinischen Hochlandochsen**

 im Gewürzblütenmantel auf Portweinjus, getrüffeltes Gemüse-Mikado mit

Thai Spargel und kleinem Kartoffel Soufflé

~~~

**Delice Sharonfrucht**

auf Lebkuchen Brownie und Vanillecreme mit Winterbeeren

70,00 € pro Person