Aus Pücklers Tafelbüchern

HERBSTLICHE TAFELFREUDEN

Historische Mitschriften | neu interpretiert

Vorspeise

gebratener Hering
Meerrettichquark I saurer Apfel I Rösti

Feine Schärfe, frische Säure und Röstaromen –
ein reizvolles Spiel der Gegensätze.

Suppe

grüne Petersilienwurzelsuppe

Die feine Würze der Petersilienwurzel eröffnet die herbstliche
Tafel mit einem aromatischen Zwischenspiel.

Hauptgang

Lammkotelett á la Maintenon
Maronencreme I gebratene Artischocken I Herzoginkartoffeln

Feine Lammaromen treffen auf milde Maronensüße und herzhafte Röstnoten.

Karpfen in Genfersauce
Erbsenragout I schwarzer Reisflan

Eine historische Zubereitung in neuer Begleitung.

falsche Kohlroulade
Rote Bete I Kartoffelpüree

Ein vertrauter Name, überraschend interpretiert.

Dessert

Plinse
Chaudeau I eingelegtes Obst

Ein süßer Gruß aus der historischen Küche.

59,00€ pro Person

**Bitte reservieren Sie das Menü und Ihren Platz
spätestens 24 Stunden vor dem gewünschten Termin.**