

GENUSSMENÜ

'WEISSE NACHT'

Gruß aus der Küche

Saiblingstatar

Gurke | Dill | Buttermilch

Weißer Tomatenmousse

Burrata | Gartentomaten | Basilikum |

Parmaschinken

Pfifferlingsschaumsuppe

Gebatene Pfifferlinge | Schnittlauch |

Brioche

Flusskrebssravioli

Flusskrebse mariniert | Wilder Brokkoli |

Krustentierbisque

Rosa Reh aus heimischer Jagd

Kartoffelbaumkuchen | Pfifferlinge |

Sommergemüse | Brombeerjus

Weißer Schokolade

Beeren | Hafer-Crumble | Waldfruchtperle |

Weißdorn

MUSIKALISCHE BEGLEITUNG:

WOLFGANG KNAUER

(SAXOPHON)

Dresscode:

*Weiß
erwünscht*

*Wild Seasonal Cuisine
unter Sternen*

Bei schlechtem Wetter im Restaurant

11. JULI 2026

Einlass ab 18.30 Uhr

109,- € pro Person

KARTEN AB SOFORT ERHÄLTlich

