



## Menu Douce

MIT DELIKATESSEN VOM BERKSHIRE SCHWEIN (HOFGUT SILVA)

(AUS DEM GANZEN TIER WERDEN ALLE DELIKATESSEN AUSSCHLIESSLICH VON  
UNS PERSÖNLICH IN UNSEREM HAUSE PRODUZIERT)

215 €

### Amuses Bouches

◦

Delice von der Wachtel mit gebratener Entenleber auf einer pikanten Sülze vom Eisbein, geröstete Baguettescheibe mit Griebenschmalz, Topinki und schwarze Perigord Trüffeln

◦

Raviolo von unserer Leberwurst mit einem leichten Schaum von Sauerkraut, Schnittlauch

◦

Steiners Trüffelwurst mit Pistazie auf einer Bouillon von schwarzen Perigord Trüffeln, kleine Kohlrabi Taschen mit Wirsing

◦

Knuspriges Stück vom Schweinebauch und gegrillte Languste auf einer Essenz von Krustentieren, aromatisiert mit Kamillenblüten und Piment d'Espelette, Topinambur Creme, Estragon

◦

Unsere Blutwurst mit karamellisierten Scheiben vom Chantecler Apfel, feines Erbsen Püree, Minze

◦

Tranche vom Rücken, kleines paniertes Schnitzel aus der Keule und in Burgunder geschmorte Bäckle mit einer Gewürzjus, Artischocken „poivrade“

◦

Zitronensorbet mit Mandoise Rosé Champagner

◦

### Dessert

◦◦

Petit Fours et chocolates