



Degustationsmenü

mit edlen Destillaten aus der Destillerie Zott
28. Oktober 2021

Zum Start
Flammkuchen mit Saibling, Fenchel und Orange

*

Gänseleberparfait, Zwetschgen-Chutney und Feldsalat

*

Hausgemachte Maronengnocchi, Rosenkohl und Bergkäse

*

Wald und Meer
Rosa gebratener Frischlingsrücken, Riesengarnele, Sauerkirsch-Jus,
Meeresspargel und getrüffeltes Kartoffelpüree

*

Gebratene Williamsbirne, Walnuss-Zabaione, Haselnusseis

Viel Spaß und gutes Verkosten
wünschen Ihnen Katharina Zott und Stefan Settele