

Musikalisch-Kulinarischer Abend am 02. Februar 2018

Menü

Sektempfang mit Blätterteighäppchen

~~~

### Vorspeise - Weißburgunder

Salat-Bouquet\*  
mit  
kaltmariniertem Eismeersaibling und pikantem Avocado-Püree\*  
Baguette-Variationen\*

**Alternative:**

Rote Bete Carpaccio mit geflammten Ziegenkäse\*

~~~

Suppe - Grauburgunder

Kraftbrühe mit Wildklößchen

Alternative:

Cremige Pilzsuppe*

~~~

### Hauptgericht - Spätburgunder

Kalbsfilet  
mit  
Rotweinschalotten\*  
und  
Trüffel-Kartoffelpüree\*

**Alternative:**

Glacierter Mini-Pak Choi auf Couscous und orientalischen Gewürzen\*

~~~

Dessert - Süßwein

Schwarzwälder Kirsch-Törtchen*

* Vegetarisch