

Menü Fleisch

1. Lauwarme Terrine von der Oberlausitzer Angus
Wade mit Mönchswalder Totentrompeten,
Wintersalaten, Birnenvinaigrette und Apfel

2. Sellerie – Geflügel Essenz mit
Kräuter- Quark Stupperle

3. Schinesisches Himmelreich 2.0
Confierter Schweinebauch mit Apfel, Hamel, Pflaume
und Birne auf Wurzelgemüse - Kartoffelpüree

4. Hähnchen Ballotine mit
Champagnerroggenrisotto, Pastinakencreme,
Beurre Blanc und Bärlauchöl

5. Schokoladenmousse mit zweierlei Quitte, Senfeis
und Hafer – Honighippe

Menü Fisch

1. Feine Terrine aus Wurzelgemüsen
mit süß sauren Kräutersaitlingen, Wintersalaten,
Birnenvinaigrette und Apfel

2. Sellerie Essenz mit
Kräuterquark Stupperle

3. Schinesisches Himmelreich 2.0
Gebratenes Bohnenparfait mit Apfel, Hamel, Pflaume
und Birne auf Wurzelgemüse- Kartoffelpüree

4. Karpfen Ballotine mit Champagnerroggenrisotto,
Pastinakencreme, Beurre Blanc und Bärlauchöl

5. Schokoladenmousse mit zweierlei Quitte, Senfeis
und Hafer- Honighippe

Menü Vegetarisch

1. Feine Terrine aus Wurzelgemüsen
mit süß sauren Kräutersaitlingen, Wintersalaten,
Birnen vinaigrette und Apfel

2. Sellerie Essenz mit
Kräuterquark Stupperle

3. Schlesisches Himmelreich 2.0
Gebratenes Bohnenparfait mit Apfel, Hamel, Pflaume
und Birne auf Wurzelgemüse- Kartoffelpüree

4. Kartoffel Ballotine mit Champagnerroggenrisotto,
Pastinakencreme, Beurre Blanc und Bärlauchöl

5. Schokoladenmousse mit zweierlei Quitte, Senfeis
und Hafer- Honighippe