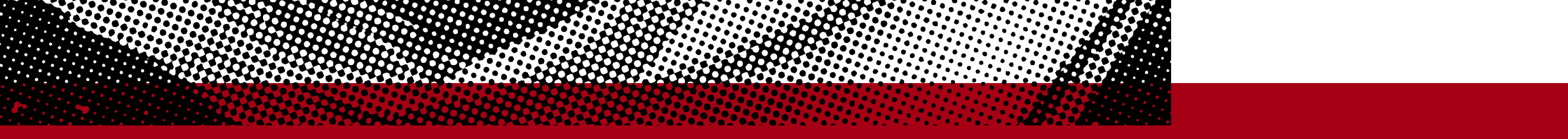




MENÜ

#GERSVK



VORSPEISEN

**Gebeizte Fjordforelle
Erbsenpüree | Blutorangen-Gel
Schalotte**

**Mascarpone mousse | Tomaten-
gelee | Basilikumemulsion
Taggiasca Olive**

**Bunter Herbstsalat | Castelfranco
Cranberry-Vinaigrette | Cerealien**

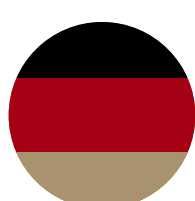
vegetarisch

**Kokos-Tomatensuppe
Leinsamen-Kröstchen**

Knusprige Brotauswahl



#GERSVK





STARTERS

Marinated Fjord Trout

Pea Purée

Blood Orange Gel | Shallot

Mascarpone Mousse

Tomato Jelly | Basil Emulsion

Taggiasca Olive

Autumn Salad | Castelfranco

Cranberry Vinaigrette | Cereals

vegetarisch

Coconut Tomato Soup

Flaxseed Crisp

Crispy Bread Selection



#GERSVK





HAUPTGERICHTE

***Rindertatar „klassisch“
grüne Kräuter | Wachtelei
Trüffelmayonnaise***

***Kalbsrücken und Short Rib
Wacholderjus | Portobello
Petersilienwurzelpüree
Zwiebeln***



#GERSVK

