

*Homecooking - Menüvorschlag:*

Amuse gueule

\*\*\*

gebratene Gänsestopfleber, Balsamicojus  
Sauternes-Äpfel und Sauternes-Gelée, Pinienkernbrioches

\*\*\*

Rehconsommé mit Entenravioli

\*\*\*

offene Lasagne vom Bretagne-Hummer und Meeresfrüchten  
Krustentierschaum

\*\*\*

Champagner-Limetten-Sorbet

\*\*\*

Praline und gefüllte Brust vom Rebhuhn, Vanillejus  
Champagnerkraut, Schupfnudeln

\*\*\*

Schokoladensoufflé  
mit Gewürzbirne und Gewürzbirnenparfait

\*\*\*

Petit four