

Dîner en vert -

Ein kulinarischer Abend voller Kräuter-Poesie

Menü

Aperitif - sommerliche Kräuterbowle

-----∞-----

Fingerfood mit Kräutern aus dem Botanischen Garten

Hausgemachtes Gewürzbrot mit originellen Aufstrichen

-----∞-----

Kalte Gurkensuppe mit Sauerampfer

Ceviche von Felchen aus dem Laacher See

-----∞-----

Franz. Ziegenfrischkäse in Trüffelbutter geschwenkt,

lauwarmer Salat aus fermentiertem Spargel mit Wildkräutern

-----∞-----

Tranche vom Hohenloher Rind im Kräuterbett gegart

Pfifferlinge / Rotklee

Rosmarinkartoffeln / Mangold

-----∞-----

Panna Cotta mit

Pfefferminzpesto und frischen Erdbeeren

Passende Weine werden zu allen Gängen serviert