

Schlossherren- Dinner



Aperitif:
Glas Champagner 0,1l



Amuse bouche
kleiner Gruß aus der Küche



Tartar von Scampi, mariniert mit Soja und Zitronenzesten
an Salatspitzen



Kremsuppe von der Steckrübe



Gebratene Jakobsmuschel auf Ratatouillegemüse
und Paprikaschaum



Zitronensorbet
mit Schloss- Sekt aufgegossen



Rinderfilet an Morchelsoß
an Püree von Sellerie und Kartoffel mit Karottenperlen



Tonkabohnen Creme Brûlée



Kleine Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf



Für 2-15 Personen. Preis: 99,00 €/Person.

Tischreservierung bitte 1 Woche im Voraus