

Fine-Dining-Wochenende

- 26. und 27. September
- 8-Gänge-Menü auf gehobenem Niveau
- inkl. passender Getränkebegleitung

Menü

Aubergine – Karotte – Ziegenkäse

Hummer – Zitrone – Blumenkohl – Haselnuss

Aal – Guancale – Schnittlauch – Fenchel

Seehecht – Senf – Gurke – Kartoffel

Maishuhn – Zwiebel – Spargel – Orange

Champagner – Rose – Granatapfel

Rind – Dry Aged – Kirschtomate – Ravioli

Wildheidelbeeren – Joghurt – Gudbrandsdalen

Pfirsich – Tonkabohne – Petersilie

Preis: 115,00 € pro Person