

# KASTANIEN-VERKOSTUNGSMENÜ 2022

Maismehlstange mit schwarzem Trüffel und  
Kastaniengranulat

\*\*\*

Kastanienmehl-Cannolo mit Ricotta Creme  
aromatisiert mit Rosmarin und Honig

\*\*\*

Gerstenrisotto mit Kastanien, Steinpilzen und  
Heidelbeer-Sauce

\*\*\*

Kastanien-Gemüse-Suppe im Getreidebrot

\*\*\*

Geschmortes Rindfleisch in Kräutern mariniert  
auf Kastaniencreme mit Trauben-Sauce

Gedünstetes Blaukraut

\*\*\*

Kastanienmaritozzo mit Vanillecreme,  
Walnuss- und Haselnusskrokant und Kaki-  
Coulis

Euro 45,00