



Herbst

Hochzeitsmenü 1

Spinatsuppe
mit Tomatenmaultaschen

Gefülltes Schweinefiletmedaillon
mit Steckrübenpüree und
Williamskartoffeln

Griesflammeri mit Feigen
in Cassissauce

22,50 € pro Person

Hochzeitsmenü 2

Hummerschaumsüppchen
mit Krebsmaultaschen und Dillspitzen

Filet vom Ostseesteinbutt
mit Tomaten-Kräuterkruste
an Rahmwirsing, Pilzen der Region
und Kartoffelschiffchen

Hausgemachtes Apfel-Basilikumeis
auf Karamellsauce und mit Beeren umlegt

28,50 € pro Person