

Menu

VORSPEISE

Rote Bete | Ziegenkäse | Walnuss | Honig-Senf

ZWISCHENGANG

Pilz-Ravioli | Velouté | Petersilienöl

HAUPTGANG

Ochsenbacke | Selleriepüree | Jus | Schnittlauch

DESSERT

Schokoladensorbet | Kirschschnitte | Kirschkompott

4-Gang Experience
ab 180 € pro Person (ab 10 Personen)

Mise-en-place & Kochen vor Ort

Service am Tisch

Porzellan, Besteck & Gläser

Reinigung der Küche

zzgl Anfahrt

ATELIER AMUSE

private fine dining & catering