

Unser 6-gängiges Feinschmecker-Menü

Amuse gueule

*Terrine von fangfrischen Jakobsmuscheln
und Waldv. Lachsforelle auf Carpaccio von roten Rüben
mit Kren und Saibingskaviar*

Brokkoli-Karfiolschaumsuppe mit Bärlauch und Croutons

*Knuspertascherl vom Muskatkürbis auf Babymangold-
Blattspinat und Karotten-Kokoscreme*

Kalamansi-Ananassorbet mit Prosecco

*Zartrosa Beefsteak vom Angus-Rind in Cognac-Pfeffersauce
mit Brioche-Serviettenknödeln und Thaispargeltempura*

*Panna cotta von Karamell und Tonkabohne mit Mirabelle
und Mango auf zweierlei Früchtemark*

*Das Team vom Landgasthof „Zum Topf“
wünscht Ihnen Guten Appetit!*