

DANNENFELD

» CUISINIER «

Hochzeits-Arrangement

Kürbiscrostini mit Parmaschinken

~

Barsch-Tatar mit Saiblingskaviar

~

Angeräucherte Entenbrust auf Apfelchutney

~

Flammkuchen mit Lardo und Basilikum

Menü

Zweierlei von der Gelbschwanzmakrele, gegrillter Butternut, Sesamvinaigrette

~

Steinpilzsüppchen mit Gänseleberstulle

~

Witinger, Ochsenfilet, Heidepilze und gefüllte Paprikakartoffel

~

Aprikosen-Crêpe, Tonkabohnen-Schaum, Orangenparfait,
Zwetschgenröster und Lavendeleis