

# 5-Gang-Menü

## Ursprung im Wingert



### **Bao (chinesische gedämpfte Brötchen)**

konfierter Skrei | saure Gurke | Balsamico Essig |  
Creme de Bresse | Haselnuss Öl  
*confit skrei | pickled cucumber | balsamic vinegar |  
creme de bresse | hazelnut oil*

### **Geschmorter Weißkohl in Mirin-Soja-Marinade**

Schnittlauch | Grana Padano | Sesamöl  
*braised white cabbage in mirin-soy marinade | chives | Grana Padano | sesame oil*

### **Hirschkalbsrücken an Burgunder-Wild-Jus**

Pastinaken Püree | Cardoncelli Pilze | wilder Brokkoli |  
Preiselbeeren | Röstzwiebel  
*venison loin with game jus | parsnip puree | cardoncelli | wild broccoli |  
cranberries | fried onions*

### **Argentinische Rotgarnelen in Tom-Yam Creme**

Fregola Sarda | Koriander | Zitronengras | Kaffir-Limettenblätter |  
Kokosmilch  
*argentinian red prawns in Tom-Yam cream | Fregola Sarda | coriander | lemongrass |  
kaffir lime leaves | coconut milk*

### **Quittentarte**

Quittengelee | Ziegenmilcheis | karamellisierte Mandelsplitter  
*quince jelly | goat's milk ice cream | caramelized almond slivers*

**85,90 EUR p.P.**

