

Plaza Culinaria 2018

Leckerer aus der Küche von Heiko Bergner

Praline von der Entenleber mit grünen geschroteten Kakaobohnen

Cumberlandsauce und Brioche

5,00

CousCous-Salat mit Thunfisch

weißem und schwarzem Sesam und Brotchip

6,00

Carpaccio von der Kalbskeule (Sous-Vide gegart)

mit Olivenöl, Limone und Parmesan

dazu marinierte Riesengarnele mit Ingwerdip

7,50

Quiche mit Ziegenkäse und Butternut-Kürbis

an Birnen-Granatapfel-Dip

6,00

Rehragout in Spätburgunder geschmort

mit Apfel-Johannisbeer-Chutnay und Crepe gefüllt mit Maronenpüree

9,50

Relish von Zitrusfrüchten

auf Karamelcreme mit Zartbitterschokolade

5,00

Weine vom Demeter-Weingut Trautwein, Bahlingen

Winzersekt Cremant „Fruité“ trocken 0,1l

5,00

2016 Weißburgunder QbA trocken 0,1l

3,50

2017 Muskateller QbA trocken 0,1l

3,50

2016 „Papilio“ Spätburgunder Weißherbst feinherb 0,1l

3,50

2014 Spätburgunder „Edition“ trocken 0,1l

4,50