

## AZUBI GOURMETMENÜ VOM 31.07. BIS 18.08.2017

*Trainee gourmet menu from 31.07. until 18.08.17*

Ziegenfrischkäsemousse  
mit Wildkräutersalat und Roter Beete

*Goat cream cheese mousse  
with wild herb salad and beet root*

Gelierte Tomatenessenz mit Basilikumgranité

*Jellied tomato essence with basil granita*

Wildschweinrücken mit Preiselbeerjus  
an Steinpilzen und Pommes Macaire

*Saddle of wild boar with cowberry sauce  
on ceps and pommes Macaire*

Blaubeer-Käsekuchen  
mit Luftschokolade und Joghurt

*Blueberry cheesecake  
with aerated chocolate and yoghurt*

49,00

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Wine recommendation*

2014

La Ghirlanda Chianti Classico  
Azienda Agricola Bindi Sergardi  
Italien-Toskana

0,75 L 44,00

