Martinsgansmenü

St Martin's Day menu

72,00 € pro Person

Gelackte Praline von Lamm | Kürbis-Chili-Chutney | Selleriestroh

Glazed lamb praline | pumpkin and chilli chutney | celery strands

Schwarzwurzel-Trüffel-Süppchen | Rote Bete Oblaten

Black salsify and truffle soup | beetroot wafers

Hafermastgans | Rotkohl | Grünkohl | Thüringer Klöße

Goose | red cabbage | kale | dumplings

Kleine Köstlichkeiten aus der Alvis-Patisserie

Delicacies from the Alvis patisserie

Martinsgansmenü
vegi/vegan

St Martin's Day menu

72,00 € pro Person

Gelackte Praline vom Tofu | Kürbis-Chili-Chutney | Selleriestroh
Glazed tofu praline | pumpkin and chilli chutney | celery strands

Schwarzwurzel-Trüffel-Süppchen | Rote Bete Oblaten
Black salsify and truffle soup | beetroot wafers

Gemüse Lasagne | Kräuterspiegel | Süßkartoffelpüree
Vegetable lasagne | herb sauce | sweet potato purée

Kleine Köstlichkeiten aus der Alvis-Patisserie
Delicacies from the Alvis patisserie