THE FONTENAY

3-GANG MENÜ

Amuse Gueule

***

Waldorf Salat“The Fontenay“
mit Walnuss Ajo-blanco, Granny-Smith Verjus Gel, Walnussbriochecrumble, gebrannte Walnüssen und Kerbelöl
Waldorf Salad “The Fontenay” with walnut ajo blanco, Granny Smith verjuice gel, walnut brioche crumble, toasted walnuts and chervil oil

***

Gebratene Hirschrückenmedaillons
mit Whisky-Jus, Apfelcranberrychutney, Petersilienwurzelpüree, Rosenkohl, Kartoffelkrusteln und Haselnuss
Pan-fried venison medallions with whisky jus, apple and cranberry chutney, parsley root purée, Brussels sprouts, potato crisps and hazelnuts

oder

Offene Spitzkohlroulade mit Apfeljus, Apfelcranberrychutney, Petersilienwurzelpüree, Rosenkohl, Kartoffelkrusteln und Haselnuss
(vegetarisch)
Open pointed cabbage roulade with apple jus, apple and cranberry chutney, parsley root purée, Brussels sprouts, potato crisps and hazelnuts
(vegetarian)

***

Schokoladen Brownie mit Ältländer Kirschkompott, Sauerrahmeis
Chocolate brownie with cherry compote and sour cream ice cream

Menü € 77,00 pro Person