

Wild Special

Oktober



Plat principal

Médailles de chevreul	26,8
Rosa-gebratene Medaillons vom Reh an Rosmarin-Polenta, dazu Feigen, Rotweinsauce und Weichsel Chutney	

Vin

Château Bouscassé, Madiran, 2015	5,5
Tannat, Cabernet-Sauvignon und Cabernet-Franc. Ein Spiel von Frucht und Frische, Tanninpräsenz, Veilchennuancen im Finale	

Dessert

Tarte Tatin	5,5
Traditioneller französischer Apfelkuchen mit karamellisierten Äpfeln. Serviert lauwarm mit Vanille-Sauce	

