

Abendmenue

Hohenberger Hochzeitssuppe

mit reichhaltiger Einlage und gratinierten Croûtons angerichtet



Contre-Filet - Bien cuit à la bourguignonne

Roastbeef aus dem hohen Rücken des Rindes an einer leichten
Burgundersauce,

mit sautierten Champignons, zarten Blumenkohlröschen

⊗ Apfel-Zwiebel-Rotkohl.

Als Beilage werden tournierte Thymiankartoffeln

⊗ Kartoffelklöße gereicht.



Dialog von schwarzer ⊗ weißer Mousse au Chocolat

auf Fruchtsaucenspiegel an Früchten der Saison