



HERBST TAPAS ABEND IM RESTAURANT „VON BRULE“

AUS DEM SUPPENTOPF

Hokkaido-Kürbis-Apfel-Suppe

Cremesuppe von Krusten- und Schalentieren mit gebratener Jakobsmuschel

KLEINE KALTE GENÜSSE

Serrano-Schinken mit Tomaten und Knoblauch

Gebratene Chorizo auf mariniertem Gemüse

Hähnchenbrust auf Pesto-Mayo

WARMES AUS DER SCHLOSSKÜCHE

Garnele in Knoblauch und Chili gebraten mit Gemüse-Couscous

Lammfilet mit Greyerzer-Polenta

Gebackener Schafskäse mit Honig-Zwiebel-Kompott

Champignons mit frischen Kräutern und Aioli

Gebratene Entenbrust an Backpflaumen mit Mandeln

SÜSSER AUSKLANG

Gebräunter Milchreis

Limetten-Creme mit Mangomark

von Brule

RESTAURANT