

Hochzeits-Menü „Christiane Vulpius“

*Fächer von zarten Tranchen der gebratener Entenbrust
an einer fruchtigen Orangentunke und tourniertem Buttertoast
dekoriert mit frischen Blattsalaten*

*

Hochzeitssuppe

Kraftbrühe mit buntem Gemüse und Eierstich

*

„Goethes Geheimratsecken“

*auf Madeirasauce, verschiedenartige Filets vom Hirsch,
vom Schwein und vom Welschen Hahn, überzogen mit einer
Schinken-Pilz-Duxelles, an einem Ensemble von buntem
Gartengemüse und Herzoginkartoffeln*

*

*zart schmelzendes Himbeer- und Heidelbeerparfait,
an zweierlei Saucen und einem Sahnetupfer*