

Lindenhof 1887

HOTEL & RESTAURANT

Genuss - Menü

Gelbschwanzmakrele
Steckrübe / Naschibirne / Wasabi

Bio-Eigelb / Herbsttrüffel
Sellerie / Kräuterseitlinge

Jakobsmuschel
Schnittlauchkartoffelstampf / Vanille

Sorbet vom Rotkohl
Finkenwerder Herbstprinz

Hirschkalbsrücken
Schwarzwurzel / Pastinake / Marone / Perlzwiebeln

Macaé "Grand Cru" 62% Valrhona
Zwetschge / Macadamia / Portwein

6 Gänge -einhundertneunzehn Euro-
4 Gänge ohne Jakobsmuschel und Sorbet
-fünfundneunzig Euro-
3 Gänge ohne Bio - Eigelb,
Jakobsmuschel und Sorbet
-sechssundsiebzog Euro-

