



Wild & Royal

Amuse-Bouche

■ ■ ■

3 Sylter Royal-Austern, Königskrabbenfleisch,
Wildkräutern und Buchweizenblinis

■ ■ ■

Hirschrückenmedaillon aus gräflicher Jagd mit
Hagebutte, schwarzen Walnüssen, Rosenkohlblättern
und Haselnussknöpfe

■ ■ ■

Nougatknödel im Knuspermantel mit Grand Manier
Parfait und Orangenragout

Amuse-Bouche

■ ■ ■

Wildessenz mit Gemüseperlen, Trüffelroyal und
Waldpilzen unter der Blätterteighaube

■ ■ ■

Reh und Jakobsmuschel mit Sauerteigknusper,
geflämmten Grünkohl, Topinambur und
Preiselbeeren

■ ■ ■

Milchrahmstrudel mit Marillenröster und
Vanille-Espuma

VEGETARISCH/VEGAN

Amuse-Bouche

■ ■ ■

Ravioli Olivio Pomodoro mit Wildrauke, Wildbroccoli,
goldenen Olivenöl und Belper Knolle

■ ■ ■

Ofensellerie aus der Plöner Schloßgärtnerei mit knuspriger Pankokruste
kleinen Wintergemüsen, Selleriecreme und krossen Pastinakenchips

■ ■ ■

Mille-Feuille von zweierlei Schokolade mit Ganache (Vegan),
Königlicher Amarelle und hausgemachtem Sorbet

GUTSHOF 3 ■ 23820 PRONSTORF

TEL. 04553 - 99 59 500 ■ BANKETT@GUTE-EVENTS-PRONSTORF.DE

GUTE EVENTS PRONSTORF



WWW.GUTPRONSTORF.DE