

## **Jazzdinner Menu**

**10.07.2025**

Gebratene Riesengarnele auf Charentais Melonen-Peperoni Tartar  
weißes Portweingelée, Limetten-Sauerrahm und Minze

\*\*\*\*\*

Coq au vin nach «Waldhotel Art»  
mit Karotten-Kartoffelstampf, Silberzwiebeln, Wirsing und Radieschen

\*\*\*\*\*

Johannisbeer-Quarkschnitte auf dunklem Crumble  
mit Johannisbeer-Prosecco-Gel und Holunderblütensorbet

68

## **Jazzdinner Menu Vegi**

Charentais Melonen-Peperoni Tartar mit eingelegten Cherry Tomaten  
weißes Portweingelée, Limetten-Sauerrahm und Minze

\*\*\*\*\*

Gefüllte Spitzpeperoni mit Cashewnüssen  
auf Jambalaya und Frühlingslauch

\*\*\*\*\*

Johannisbeer-Quarkschnitte auf dunklem Crumble  
mit Johannisbeer-Prosecco-Gel und Holunderblütensorbet

68