

# WINE & DINE

MIT WINZER MARTIN BRAUN

24. OKTOBER 2026 // 18 UHR

## VORSPEISE

### KONFIERTER SEETEUFEL

Apfel-Fenchel-Ragout | Herzmuscheln  
Muschel-Beurre-Blanc

## ZWISCHENGANG

### GEBRATENER STEINBUTT

Hummer-Bisque | gebackene Kürbisrosen  
geröstete Roscoff-Zwiebeln

## HAUPTGANG

### GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

Brombeerjus | sautierte Buchenpilze | gebackene Rote Bete  
Hirschragout-Beignet

## DESSERT

### WEISSES SCHOKOLADEN PARFAIT

Maracuja | Mangokompott mit Vanille  
Haselnussbiskuit

95 Euro p.P.  
(inklusive Menü, Wein & Wasser)

**ESSZIMMER**  
— NORDERNEY —