

# MENÜ zur CHOCOLART

Fair trade Edel-Shokolade, das besondere Menü zur ChocoLART

## VORSPEISE

Maronencreme-Suppe mit Kakaoschaum (Poudre de Cacao Valrhona 40%)  
und selbstgemachten Schokocroustôns (Guanaja 70%)

## ZWISCHENGANG

Kaninchenrücken mit glasierter Schwarzwurzel, Quitten-Pfefferragout  
und hausgebackenem Schokobrioche (Guanaja 70%)

## HAUPTGANG

Rücken und Keule vom Reh mit Jus von der Zartbitterschokolade (Araguani 72%)  
dazu Pistazien-Polenta, Vanille-Paprika und Rotwein Schalotten

## DESSERT

Moussenoeken von Edelbitter (Guanaja 70%) und weiße Schokolade (Ivoire 35%)  
mit hauseigenem Maracuja-Bisquitt Taler und selbsteingelegter Rumkirsche

3-Gang Menü 54 €

4-Gang Menü 65 €

