



AEDENLIFE

HOTEL & RESORT RÜGEN



VORSPEISE

Kürbiscreme-Süppchen | Kürbiskern-Öl | Kürbis-Kerne | Curry | Zimt

oder

Vitello von der Mecklenburger Hirschkeule | Sardellen | Preiselbeeren
| Sanddorn | Crunch

HAUPTGANG

Sous Vide gegarter Wildschwein Bauch | Kräuter-Knödel | Rotkohl-Praline |
geflämmter Rosenkohl | Wachholder-Fichten-Lack

oder

In Süßholz pochierter Herbst-Dorsch | In Salz gebackene Kartoffel | Schmand |
Tourniertes Gemüse | Wermut-Kiefer-Sud

DESSERT

Savarin | Mandel | Getreide-Crumble | Sanddorn | Zitronen-Thymian |
Urkarotte | Kalamansi-Sorbet