

# die große GAUMENPARTY

- Bunte Krabbentarte
- Ostseeaal mit Anisbaiser
- Rindertatar auf „Russische Art“
- Zweierlei Brot mit Heubutter & Tomaten-Kräutercrème
- Lauwarm gebeizte Makrele mit Joghurtcrème, Algen & Misovinaigrette
- Island Kabeljau mit Safran & Meeraromen
- Wolfsbarsch mit Zucchini, Bouillabaissejus & Kalamata-Oliven
- Angler Sattelschwein mit Parmesan-Trüffelschaum & Artischockensalat
- Limousin Lamm mit Bärlauch & gratinierter Zwiebeltarte
- Sesam mit geeister Litschi und Passionsfrucht
- Schokoladen-Kaffeeganache mit Haselnuss, Blaubeeren & Lavendel
- Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 185,00

# die kleine AROMENBEHANDLUNG

- Bunte Krabbentarte
- Ostseeaal mit Anisbaiser
- Rindertatar auf „Russische Art“
- Zweierlei Brot mit Heubutter & Tomaten-Kräutercreme
  
- Pochierte Gillardeau Auster mit grünen Erbsen & geröstetem Zwiebelsaft
- Steinbutt in Vin Jaune mit glacierten Morcheln & Nussbutter
- Imperial Taube in Molejus mit violetter Aubergine
  
- Sesam mit geeister Litschi & Passionsfrucht
- Rhabarber mit Buttercrumble, Zitronenverbene & Hamburger Lagenhonig
- Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 145,00

Zusätzlich Rohmilchkäse von Maître Antony aus Vieux Ferrette EUR 27,00