

die große GAUMENPARTY

-  Burratakissen mit Koriander
-  Rote Bete mit Fromage Blanc & roter Beerentee
-  Eigelb mit Topinambur & Champignons
-  Ungestopfte Gänseleber mit Birne, Fichtencreme & Haselnuss
-  Kaisergranat von Gunnar Simonsen mit Seeigelhollandaise
-  Steinbutt (7,4 Kg) mit Bergamotte & Sellerie-Nussbutter
-  Kalbsbries mit Zwiebeltapioka & Yuzu
-  Hirschkalbsrücken in Moosbeeren-Pfeffersauce mit grünem Wacholder
-  Steinklee mit Sternrenette, Kopfsalat & Erdnuss
-  Mandarine mit Zimtganache, Kardamom & Ingwer
-  Petit Fours „Hamburg meine Perle“

Menü EUR 185,00 // Weinbegleitung EUR 118,00

die kleine AROMENBEHANDLUNG

-  Burratakissen mit Koriander
-  Rote Bete mit Fromage Blanc & roter Beerentee
-  Eigelb mit Topinambur & Champignons
-  Lauwarm marinierte Makrele mit Joghurtcrème, Algen & Misovinaigrette
-  Jakobsmuschel & Tintenfisch in Speckbouillon
-  Challans-Entenbrust mit Gewürzhaut & geröstetem Quittenkompott

-  Steinklee mit Sternrenette, Kopfsalat & Erdnuss
-  Geröstete Hafercrème mit Vanille, Zwetschge & Schmand
-  Petit Fours „Hamburg meine Perle“

Menü EUR 145,00 // Weinbegleitung EUR 89,00

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