

die große GAUMENPARTY

- Bunte Krabbentarte
- Pfeilkalmar mit Zitronengrasbaiser & Fingerlimes
- Ei „à la bonheur“ mit Ponzugelee
- Geeiste Beurre blanc & gebeizte Jakobsmuschel
- Zweierlei Brot mit Heubutter & Sauerkrautcrème

- Thunfischbauch mit Spitzkohlsud, Meerrettich & Mandarin Kaviar
- Steinbutt mit Zitrus-Beurre blanc, Zaunerbse & Perlzwiebeln
- Gegrillter weißer Spargel mit lackiertem Ostseeaal, Dill-Hollandaise & Yuzu
- Ferkel „Menage à trois“ mit Rettich, Majoran, Bieressig & Zwiebelöl

- Limousin Lamm mit Sesam, Anchovis, Morcheln & Jus Valreás

- Mango mit Olivenöl, Avocado & Koriander
- „Blätterwald“ – Amaranth, Holunder & Conference Birne

- Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 195,00 // Weinbegleitung EUR 118,00

die kleine AROMENBEHANDLUNG

- Bunte Krabbentarte
- Pfeilkalmar mit Zitronengrasbaiser & Fingerlimes
- Ei „à la bonheur“ mit Ponzugelee
- Geeiste Beurre blanc & gebeizte Jakobsmuschel
- Zweierlei Brot mit Heubutter & Sauerkrautcrème

- Taschenkrebs mit Blumenkohl, Pisco Sour & Lima-Crème

- Warm geräucherte Forelle mit Kombu-Beerentee, Basilikum & Walnuss

- Geschmorte Rinderrippe in Honig-Chillijus mit Rindermark & Zitronenhollandaise

- Mango mit Olivenöl, Avocado & Koriander
- „Indien“ – Kokos, Papaya, Schwarztee & Tamarinde
- Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 155,00 // Weinbegleitung EUR 89,00

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