

## die kleine AROMENBEHANDLUNG

- Selleriejoghurt mit geriebener Nussbutter & flüssiger Yuzuperle
- Meerrettichbaiser mit Kalbssülze & violetter Senfcrème
- Ziegenkäseschaum mit Karotte, Sanshopfeffer-Pulver & Vogelmiere
- Regenbogenforelle in brauner Butter confiert mit gegrilltem Tomatensud
- Zweierlei Brot mit Heubutter & Sauerkrautcrème

Gillardeau Auster mit Aubergine, grüner Mango & Passionsfrucht

Steinbutt mit Chorizo-Vinaigrette, Zitronenhollandaise & Nussbutterschaum

Challans Entenbrust mit Kürbis, Sesam & Ingwer-Limetten Jus

Geschmorte Victoria-Ananas mit Sauerampfer & Kokos

Rhabarber mit geeister Holunderblüte, Süßholz & Haselnuss

Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 155,00 // Weinbegleitung EUR 94,00

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