die große GAUMENPARTY

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

Thunfischbauch mit Spitzkohlsud, Meerrettich & Mandarin Kaviar

Wolfsbarsch mit Räucherfischfumet, Stabmuschelsalat & Seegrasvinaigrette

Island-Kabeljau mit Büsumer Krabben, gerösteter Blumenkohl & Petersilienschaum

Juvenil-Ferkel mit Boudin Noir, Rotkohl & Ponzusud

Rehbockrücken in Honig-Chillijus mit grünen Pistazien & Preiselbeere

Geschmorte Victoria-Ananas mit Sauerampfer & Kokos

Gerösteter Hafer mit Vanille, Zwetschgen, Whiskey & Fichtensprossencrème

Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 195,00 // Weinbegleitung EUR 124,00

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 Bergamotte, Sellerie & würzige Chorizovinaigrette

Wagyu-Rind mit BBQ-Kartoffel & Miso-Tamarindenhollandaise

Geschmorte Victoria-Ananas mit Sauerampfer & Kokos

Heidelbeere mit Schokolade, Quark & Macadamianuss

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