

Herbst / Winter 66 €

Riesengarnelen

Im Tempura-Teig / Wakamé-Algen / Mango-Salat / Zitronengras-Luft

Loup de Mer

Schwarzwurzeln / Avruga-Kaviar-Sauce / Schwarzwurzel-Chips

Fasan

Consommé / Beluga-Linsen / Thymian-Crêpes-Roulade

Kalb

Filet unter der Nußkruste / Morchel-Risotto / Gemüse / Portwein-Jus

Clementine

Variation von der Clementine / Crème Brûlée-Eis

Herbst / Winter 72 €

Entenstopfleber

Terrine mit Quitten / Pinienkern-Brioche / Sherry-Espuma

Seeteufel

Chorizo-Staub / Süßkartoffel-Mousseline / Limonen-Öl-Emulsion

Hummer

Hausgemachte Ravioli / Mangold / Fenchel-Gewürz-Sauce

Hirsch

Rosa gebratener Rücken / Sellerie-Pürée / Pilz-Lasagne / Vadouvan-Sauce

Nori-Schokolade

Mousse / Küchlein / Sorbet / Passionsfrucht-Coulis

**Für unsere Berechnungsgrundlage gilt die 48 Stunden vor der
Veranstaltung letztgenannte Personenzahl.**