

ZUM EMPFANG:

Kleine Tartelettes von mediterranem Gemüse

Garnelenpraline im Kataifiteig gebacken

VORSPEISEN :

Kleiner Salat von Artischocken, Steinpilzen und Parmesan mit Pinienkernen

Ziegenfrischkäse , gebackenes Kalbsbries und rote Tomatenmarmelade

Mozzarella aus Kampanien, leicht gelierte Tomatenessenz

Tatar von Sylter Royal Austern und Wolfsbarsch, Sauerrahm und Brunnenkresse

ZWISCHENGERICHTE :

Ravioli von der Fjordforelle, Portwein – Limonenbutter , Räucheraal

Saute von Herbstpilzen, Eigelbravioli und Sherry – Hollandaise

Seeteufel mit kleinem Ragout von Artischocken, Oliven und geschmortem Paprika

Confierte Seezunge und Bouchot - Muscheln im Safran – Currysud

HAUPTGÄNGE :

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn, Spitzkohl und Albufera - Sauce

Crépinette vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Sellerie

Ballontine vom Perlhuhn mit Spitzmorcheln und Lauch

Hirschkalbsrücken, Pistazienkruste und Essigkirschen

DESSERTS :

Zwetschgenröster mit Sauerrahmeis und Grießknödeln

Mille - feuille mit Ananas, Kokos und Ingwereis

Bananenkuchen mit weißem Caféis und Passionsfrucht

Zusatzpauschale von € 250,- incl. Teller und Reinigung, sowie Kochen vor Ort