

KRUSTENTIERMENÜ

AM 10. APRIL 2014 UM 19 UHR



Hummer

mit Gurkencarpaccio, Tomatenmousse &
Orangen-Kardamom-Sauce
dazu Dubois Montmains, Chablis 1er Cru, Chardonnay



Kaisergranat, Flusskrebs & Riesengarnele

mit Bouillabaisse, Safranfenchel & Olivencrostini
dazu Sancerre, Domaine de la Voltonnerie, Sauvignon blanc



Königskrabbenbeine

mit grünem Spargel, Artischocke & Sauce hollandaise
dazu Schloss Vollrads, Rheingau, Riesling



Languste & Rinderfilet

mit Sellerie-Vanille-Püree & Himbeerbutter
dazu Maestro Rosso Appassimento, Apulien, Italien



Kokosnuss, Wassermelone & Banane

Mousse, Granité & Frühlingsrolle, Marshmallow
dazu Limoncello

Weine, Wasser & Kaffee inkl.

79.- €
pro Person

Das Besondere erleben und genießen –
Karten im Vorverkauf erhältlich.