

Unser Abendmenü

Sashimi vom weißen Thunfisch
- gelbe Tomaten / Ananas-Kokos-Vinaigrette -

Rücken vom Atlantik-Wolfsbarsch
- Bouillabaisse-Sud / dicke Bohnen -

Gin Tonic Sorbet
- Zitronenmelisse-Granité -

Feines vom Kaninchen
- Trüffeljus / junger Sellerie / Pilzpolenta -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)

wahlweise

Eistee von wilden Pfirsichen
- knusprig Zitrone / Passionsfruchtsorbet / cremiger Quark -

€ 86,00

Unser Hummermenü

Hummersalat
- geeiste Cavaillon-Melone / Sorbet von Pineau des Charentes -

Offene Hummerravioli
- karamellierte Karotten-Jus / gepickelter Rettich /
Dashi-Schaum -

Roulade vom Stubenküken und Maine Lobster
- indisches Gemüsecurry / handgerollter Cous-Cous -

Yogurette von der Valrhôna-Erdbeerschokolade
- Karamelleis / Müsli von bunten Beeren -

€ 69,00