



AMOUSE BOUCHE

AMUSE BOUCHE

Austern-Meerrettich-Roll | Buttermilch-Gurken-Jus | Kaviar | Yuzugel
Oyster – Horseraddish-Roll | Buttermilk-Cucumber Jus | Kaviar | Yuzugel.....

1. Gang | 1st Course

ZUCKERSCHOTEN-SUPPE | MANGETOUTSOUP

Minze | Pata Negra | Geflämmter Lobster
Mint | Pata Negra | Flamed Lobster

2. Gang | 2nd Course

DRACHENFRUCHT-FELDSALAT | DRAGONFRUIT – BABYSPINACH

Grapefruit | Avocado | Rübchen an Ingwer-Anis-Dressing
Grapefruit | Avocado | Turnip with Ginger- Anis Dressing

3. Gang | 3rd Course

BLACK COD - AUF DER HAUT GEBRATEN | BLACK COD – SKIN FRIED

Reispapier | Algensalat | Mango-Kokos-Chili-Chutney
Ricepaper | Algeesalat | Mango – Coconut – Chili Chutney

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSE

KALBSFILET IM HEU GEGART | VEAL TENDERLOIN STEAMED IN HAY

Gebatener grüner Spargel | Ackerbohnen | Bergamotte
Fried, green Asparagus | Broad Beans | Bergamot

DESSERT | DESSERT

SWEET SURPRISE

Kirsche | Apfel | Mandel | Zimt | Apfelblüte
Cherry | Apple | Almond | Cinamon | Appleblossom.....

€ 189,00 p.P.

inkl.

LIVE-DJ, Welcome Drink, Menü mit begleitenden Weinen
sowie Champagner um Mitternacht

Empfehlung des Küchenchefs: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter, ebenso nach Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen.
Chef's daily offer: please ask our service crew, as well as concerning allergens, ingredients and additives.

