



## Menu "Partition"

**3 Gänge: 79€**

**5 Gänge : 109€**

### **Ouvertüre**

\*\*\*

### **Prelude**

\*\*\*

### **Goldbrasse-Duo,**

weiße Rübchen Carpaccio, Haselnuss-Tatar, Orgeat-Sorbet

\*\*\*

### **Gebratene Entenleber,**

Salz mit Ahorn -und Gewürze Geschmack, confierter Pfirsich mit Estragon,  
Pfirsich-Chutney-Bonbon, Entenjus

*oder*

### **Blauer Hummer,**

Fenchel Barigoule, Gurke, grobkörniger Senf, Dillsauce

\*\*\*

### **Seewolf,**

Gyoza Ravioli mit Kalbshaxe, Brombeer-Pfifferling-Pfanne,  
Krustentiere-Jus

\*\*\*

### **Hummercappuccino Version 2.0**

\*\*\*

### **Lamm mit Maghreb Geschmack,**

Zucchini „Croustillant“ mit Curry, Auberginen-Kaviar, Lamm „Consommé“ mit Gewürzen aromatisiert

*oder*

### **Seeteufel,**

Variation von der Tomate:

Carpaccio von Zebra-Tomaten mit Basilikum, Tomaten-Confit, Geflügeljus

\*\*\*

### **Dessert Variation**

\*\*\*

### **Exotische Früchte**

Passionsfruchtcreme, Kokosmousse,  
exotische Früchte Bunoise -und Sorbet

*oder*

### **Schokolade**

Kakaofrucht, Karamell Ganache, Belize-Schokolade-Creme,  
Schoko-Mandelbiskuit

\*\*\*

### **Kleine Gaumenfreuden**

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger  
Änderungen aufgrund des Markt- und saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen