



Karfreitag Menü

Gruß aus der Küche

Zweierlei vom norwegischen Pre-Rigor Edellachs

frischem Lachstartar und einer
cremigen Räucherlachsmousse

Kohlrabi | Ayran | Dill | eingelegter Paprika

Gurke - Limetten Sorbet

Minze – Portwein Marshmallow

Walnuss - Crumble

Tranche vom Seeteufelfilet aus Wildfang

Black Tiger Garnele | Hummerschaum

Zitronen – Arancino | Zuckerschoten Granatapfel

Choux au Craquelin

weiße Schokoladencrèmeux | Waldbeeren

Safran – Eis

85.00 €

Cremant d'alsace brut mit hausgemachtem

Mango - Maracuja Sirup 11.00