

Menüabend am 25.01.2019

## **Rund ums Meer**

Zum Aperitif servieren wir  
ein Glas Rosé Champagner von Duval-Leroy  
und  
Austern „Fine de Claire“ mit Chesterbrot und Schalotten  
\*\*\*

Thunfisch-Avocadoröllchen mit confierten Kirschtomaten,  
eingelegtem Safranfenchel und Limettenmayonnaise  
\*\*\*

Hummerbisque mit Hummer Wantan,  
Thaispargel und Zitronen crème  
\*\*\*

Bouchot Muscheln mit Chorizo,  
Vadouvan und pikantem Curry  
\*\*\*

Loup de Mer in der Salzkruste mit Canellinibohnen crème,  
Artischocken und rotem Mangold  
\*\*\*

Variation von weißer Schokolade,  
Brombeeren und Pumpernickel

Preis 99.-€ inklusive Aperitif  
Korrespondierende Weinreise: 52.-€