



Faschingsmuffel-Menüs 2012

Freitag, 17. Februar 2012

Kleiner Gruß aus der Küche

Avocado „Ready to eat“

Sprossenmarinade, Spianatasalami

* * *

Proustillante vom Ochsenchwanz

Tobinambur, Portweimbouillon

* * *

Skreiilet von den Lofoten

Braune Butter, Kaiserschoten
Gelriewe-Grumbeerstampf

* * *

Warmer Mohnkuchen

Physaliskompott, Espresso-Sorbet

Samstag, 18. Februar 2012

Kleiner Gruß aus der Küche

Perlgraupentimbale

Trullerkäse, geräucherte Entenbrust

* * *

Jakobsmuscheln am Rosmarinspieß

auf Orangen-Sellerie-Pürree

* * *

Filetsteak vom Weideochsen

geräucherter Paprikafond, Cocobohnen, Eschalotte,
geschmorter Romanasalat

* * *

Listazien-Pana Potta

Lakritzeis, Baumkuchen

Sonntag, 19. Februar 2012

Kleiner Gruß aus der Küche

Lammrücken in seinem Gelee

Olivens-Pinientunke, Rucculabeet

* * *

Stockfisch gebraten

auf Trüffel Cous Cous

* * *

Parree vom Porco Iberico

Senf-Salsa, Salbeignocchi, gegrillter Mais,
knuspriger Seranoschinken,

* * *

Toblerone-Parfait

Clementinensmoothie und Proseccoluft,
Schwarzkümmelgebäck

Montag, 20. Februar 2012

Kleiner Gruß aus der Küche

Ausgelöste Riesengarnelen

gebratene Wassermelone, zweierlei Kaviar,
Salatdekor

* * *

Unsere Extraworscht

auf Spitzkraut

* * *

Französisches Maispoulardensupreme

„Lable Rouge“

Pfefferjus, Specklinsen,
cremige Thymianpolenta mit Zitronennote

* * *

Marzipanmousse

Blutorangensorbet, Nyangbo-Canache

Paarpreis 98,00 Euro

inklusive aller o.g. Leistungen sowie Aperitif, Mineralwasser am Tisch, 1 Flasche Wein pro Paar und Kaffee oder Espresso