

Bretonisches Hummerfestival 2023

Unser Hummermenü

Freitag, 1. September 2023

Pre Apetizer

Amuse Bouche

| Hummer | Zucchiniblüte |
| Cocos | Tropicalsala | Koriander |

| Hummer | Frego la Sarda |
| Artischoke | Trüffel |

| Hummer | Jakobsmuschel |
| Cous Cous | Safran | Anis |

| Hummer | Crustcejus |
| Kalbsbries | Rindermark | Salbei | Kürbis |

| Tarte | Rosmarin | Black Ice |
| Aprikose | Tschulipfeffer |

Kleine Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich

Euro 125,- pro Person

(Reservierung erforderlich – Hotline: 06392/581)

und zum perfekten Synergie-Genuss:
Natürlich Nadine's unverwechselbaren Sommelier-Offerten
Die perfekt passenden Weinreise und/oder Champagnerreise zum Menü