



Hummermenü

22. und 23. November 2018

EUR

Amuse bouche

* * *

Hummer

mit Rote Bete Gazpacho und Estragon-Senfeis

* * *

Hummerbisque

mit Steinpilz-Quenelle und Croûtons

* * *

Seeteufel & Hummer

mit Karottencrème, Edamame und Yuzu-Miso-Emulsion

* * *

½ Hummer "Green Curry"

mit asiatischem Gemüse, Enoki-Pilzen und Thaibasilikum

* * *

US Flanksteak vom Grill & Hummer

mit Brandy-Pfeffersauce, kleinem Wintergemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

* * *

Variation von Guanaja Valrhona Schokolade

mit gesalzenem Karamell

pro Person

77

Begleitendes Weinpaket

pro Person

29