

MENÜ I

FINGERFOOD ZUM APERO

Krustentierschaumsuppe | gegrillter Garnelenspieß

Gebeiztes Lachstatar | Safrancreme | Dill | Kaviar

Gebackene Krokette von der Schwarzwaldforelle | Wasabi Schmand
Rettichcarpaccio

2017 Cava Jane Ventura Gran Reserva, Penedes

Trauben-Secco alkoholfrei | Weingut Klenert

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

Grüner Spargel | Nordseekrabbe | Wachtelei | Räucherfischbrandade
Roter Chicoree

2022 Bodegas Frontonia, Microcosmico Blanco, Zaragoza

Lauwarmes Carpaccio von der Jakobsmuschel | Bouillabaissesud
Sellerie-Raviolo

2022 Albarino do Ferreiro, Rias Baixas, Gerardo Mendez

HAUPTGANG

Roulade vom Zanderfilet | Wirsing | cremiges Kartoffelrisotto
kleines Wintergemüse | gebrannte Paprikavinaigrette

2022 Chardonnay, Vins Miquel Gelabert, Mallorca

DESSERT

Blaubeere | Fenchel | Frischkäsecreme | Kokossorbet | Yuzu Zitrone

Kaffeespezialitäten

DIGESTIF

Überraschungs-Degustation

Emil Scheibel | Schwarzwald-Brennerei

MENÜ-VEGGIE II

FINGERFOOD ZUM APERO

Sellerieschaumsuppe | Feldsalatgel | Laugencrouton

Gebeizte Karotte | Safrancreme | Dill | Balsamico Kaviar

Gebackene Krokette von der Erbse | Wasabi Schmand
Rettichcarpaccio

2017 Cava Jane Ventura Gran Reserva, Penedes

Trauben-Secco alkoholfrei | Weingut Klenert

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

Grüner Spargel | Artischocke | Wachtelei | Topfenbrandade
Roter Chicoree

2022 Bodegas Frontonia, Microcosmico Blanco, Zaragoza

Lauwarmes Carpaccio von der Roten Bete | Kerbel-Meerrettichsud
Sellerie-Raviolo

2022 Albarino do Ferreiro, Rias Baixas, Gerardo Mendez

HAUPTGANG

Roulade vom Wirsing & Petersilienwurzel | cremiges Kartoffelrisotto
kleines Wintergemüse | gebrannte Paprikavinaigrette

2022 Chardonnay, Vins Miquel Gelabert, Mallorca

DESSERT

Blaubeere | Fenchel | Frischkäsecreme | Kokossorbet | Yuzu Zitrone

Kaffeespezialitäten

DIGESTIF

Überraschungs-Degustation

Emil Scheibel | Schwarzwald-Brennerei