

Amuse Bouche Menu «to go»

Süppchen 10 Min. im Beutel im Wasserbad bei ca. 90°C erhitzen

Ravioli 3 Min. im Beutel im Wasserbad bei ca. 90°C erhitzen
Steinbutt 3 Min. im Beutel im Wasserbad bei ca. 90°C erhitzen

Kalbsbäckchen 10 Min. im Beutel im Wasserbad bei ca. 90 °C erhitzen

Alle Verpackungen, ausser den Vakuumierbeuteln und der Kaviardose
sind biologisch abbaubar.

Sonnenblumenkernbrot
mit Kräuter- und Trüffelbutter
Das Gewürzsalz

Kaviari-Kaviar mit Räucherstör, Sauerklee und Banane
Gebeizter Saibling und Saiblingsrogen mit Krautsalatsaft
und Senf

Pastinakensuppe mit Nordseekrabben, Amaranth und Dill
Wildessenz mit geräuchertem Rehfilet, Pistazien
und Quatre-Epices

Ravioli im Hummerschaum mit Meeresgrün und Koriander
Steinbutt mit Kokosnuss, Mango, Curry und Basilikum

Kalbsbäckchen mit Kresse, Kräutern und BBQ-Sauce

Käseauswahl mit Früchtebrot und Birnensenf

Dulce-Namelaka mit Thymian und Birne
Cheesecake mit Sanddorn und Vanille
Mango-Marshmallow mit Aji Amarillo
Rumkugel
Pralinenauswahl