



Fisch - Erlebnistage 2025

Freitag, 15.11.2024 um 18.30 Uhr

Der Menü Freitag

Fisch & Meeresfrüchte Tanz in 7 Schritten

| Apetizer |

| Jakobsmuscheltatar | Saiblingkaviar | Yuzu | Haselnuss-Öl |
| Wachtelei | Thymian-Cracker |

| Amuse bouche |

| Bretonische Sardinenfilets knusprig gebacken |
| griechischer Joghurt | Trüffelspäne | Pfälzer Pesto |
| Saveoltomaten süß-sauer |

| Dies & Das vom Octopus |

| Aubergine | Chorizo | Aji Amarillo | Sweetdrops |
| Tortillafladen |

| Bretonischer Seeteufel | Tournedo |

| im Seranoschinken-Lauchmantel | Linguine |
| Colatura di Gambero Rosso | Orangen |
| Majoran |

| Hummer & Karumba Garnelen |

| Salpicón | Vol au Vent | Beurre Blanc |
| Corail | Estragon | Lamsoren |

| Adlerfisch Leinenfang Bretagne | Moules Bouchot Mont St. Mischel |

| Safrannage | Jaromakohl | Polenta vom Grill |

| Creme Brûlée |

| Meersalz-Karamell | Zitrusparfait |
| kandierte Kumquats |

Euro 129,- pro Person

Kleine Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich