



AUSTERNBAR & CHAMPAGNER

Austern, Quitte und Ananas-Grüner Apfel, Röstzwiebeln

*

ENTENLEBER

Terrine mit Sauerkirschee, geröstete Haselnüsse und Kaffeekrokant, Butterbrioche

NORDSEEKRABBen

lauwarmer Salat mit einem Stundenei, Kartoffelschaum, schwarzer Trüffel und Zwiebelstreusel

HUMMER

in Gewürzbutter confiert, Sherrysabayon, Kürbiskompott

LOUP DE MER

kross gebraten mit Knochenschinkensud und gerösteter Braugerste

KALB

Filet im Kräutermantel und gebackenes Bris, Moutarde violette und Topinambur

*

ÜBERRASCHUNG 2022

Walnuss & Mandel, Äpfel & Maronen, Bitterschokolade

6 Gänge Menü inklusive Wein- oder Bierbegleitung
Austernbar und Champagner zur Begrüßung ab 19 Uhr im Festsaal für 80 Personen.

Gesamtpreis: 240 € oder 210 € / Person
(190 € zzgl. wahlweise Wein- oder Bierbegleitung zusätzlich 50 € (Wein) 20 € (Bier))