



## CHAMPAGNER & AUSTERNBAR

Austern, Quitte, 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 Bries, Moutarde violette und Topinambur

\*

## ÜBERRASCHUNG 2022

Walnuss & Mandel, Äpfel & Maronen, Bitterschokolade

6 Gänge Menü inklusive Wein- oder Bierbegleitung

Champagner & Austernbar zur Begrüßung ab 17 Uhr im Festsaal

Gesamtpreis: 240 € oder 210 € / Person

(190 € zzgl. wahlweise Wein- oder Bierbegleitung zusätzlich 50 € (Wein) 20 € (Bier))