

GOURMETRESTAURANT  
**LERBACH**  
NILS HENKEL

## AMUSE BOUCHE MENÜ

GEBRANNT GÄNSELEBERCRÈME ▫ PRALINE MIT PUMPERNICKEL  
ENTENLEBERSCHNITTE ▫ GRÜNER APFEL ▫ JOGHURT ▫ SONNENBLUMENKERNE  
GEBRATENE GÄNSELEBER ▫ ESSIGJUS ▫ JUNGER MAIS ▫ MAISSCHAUM

...

WARME PULPOSÜLZE ▫ SALBEICRUMLE ▫ CALAMARETTISALAT ▫ CALDEIRADAGEL  
MILD GERÄUCHERTER SAIBLING ▫ HOLUNDERKAPERNVINAIGRETTE ▫ KRESSEPÜREE  
GEBRATENES ZANDERFILET ▫ SCHNITTLAUCHSAUCE ▫ BLUMENKOHLPÜREE

...

GEEISTES MELONENSÜPPCHEN ▫ HUMMER  
ERBSEN-MINZSUPPE ▫ SOT L'Y LAISSE VOM PERLUHN  
WACHTELBOUILLON ▫ MORCHELN ▫ SAUERRAHM

...

REHBOCK AUS DER EIFEL ▫ WERMUTJUS ▫ SPECKERBSEN ▫ RHABARBER ▫ MOUSSERONPILZE  
SIMMENTHALER RINDERFILET ▫ ZWEIFELTESSIGJUS ▫ LIEBSTÖCKELKAROTTEN ▫ OCHSENMARK  
CONFIERTER SCHWEINEBAUCH ▫ BOHNENKRAUTJUS ▫ GRÜNE BOHNEN ▫ BIRNENCONFIT

...

MOUSSE VON LITSCHI UND ROSE  
SOUFFLIERTE CRÈME VON MANGO & PASSIONSFRUCHT  
FONDANT VON VOLLMILCH-GUANAJASCHOKOLADE ▫ MACADAMIA  
GELIERTES HOLUNDERSÜPPCHEN ▫ CHAMPAGNERCRÈMESORBET  
SCHOKOLADENSPIZ ▫ TAMARILLO  
CRÈME BRÛLÉE VON VANILLE

### EISTRIOLOGIE

SORBET VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN  
WALDERDBEERSORBET  
MUSCOVADO-KOKOSEIS

BERGISCH GLADBACH 22. JUNI 2011

