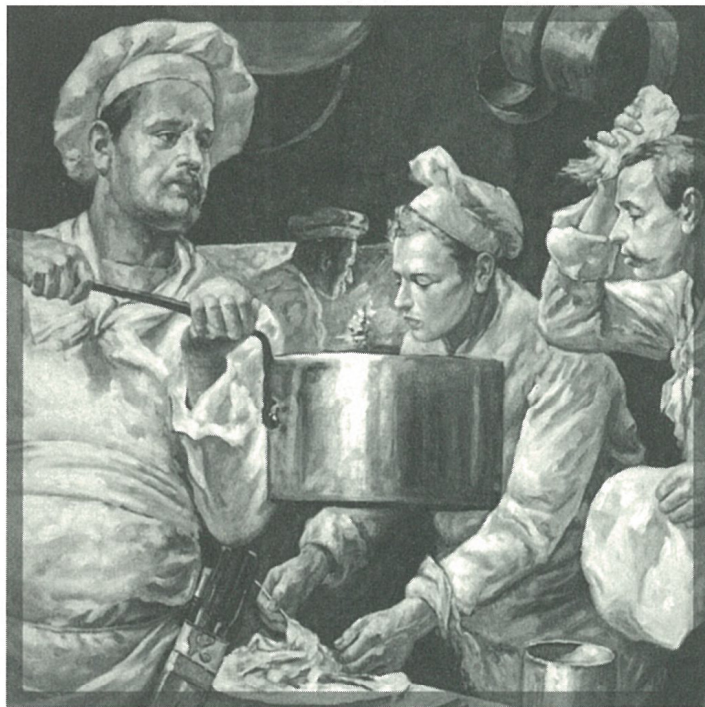


Restaurant  Wullenwever



# Menü

Tatar vom Fassone Linderfilet auf  
Kräuterschaum mit Sauerklee

Zuckerschotenessenz mit Kummer \*

Rotkarbentfilet <sup>\*</sup>krass gebraten auf  
Fenchelröste

Salzwiesenlammrücken mit Thymian-  
kruste auf Cous-Cous <sup>\*</sup>  
oder

Schwarzfederhuhn auf Spargelrisotto  
in Portweinjus

Rohmilchkäse vom Maître d'Hôtel  
Haltmann <sup>\*</sup>  
oder

Gefüllte Nispeln mit frischen Beeren  
auf Erbsensabayon

85.- inkl. Wein 125.-

3 Gänge nach Wahl

60.- inkl. Wein 90.-

Überraschungsmenü (Fischweise)

7 Gänge 95.- inkl. Wein 145.-

Tatar vom Loup de mer mit Förd-  
gamele auf Avocado 26.-  
Grillierter europäischer Hummer auf  
Mangosalsa 30.-  
Hausgebeizter Limonchelloachs auf  
Spargelsalat 25.-

\*  
Kräuterschaumsuppe mit Jacobsmuscheln 16.-  
Spargelsuppe mit Langustinen 20.-

\*  
Schmorbraten raviolo mit Salzeibutter und  
Trüffel pecorino 24.-

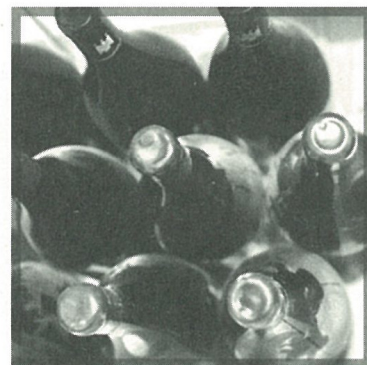
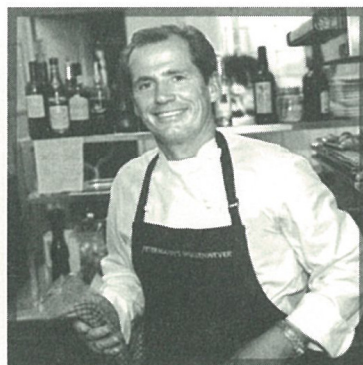
Gebratene Gänseleber mit caramelisierten  
Kispeln 23.-

\*  
Limonchello-Kabeljau rücken auf Kartoffel-  
Zitronenschaum 34.-

Ragout von Seezunge Langustinen und  
Spargel (2 Pers.) je 50.-  
Vorbearbeitet kross gebraten in Tepalcotl 44.-

\*  
In Barolo geschmorte Kalbsaxe 35.-  
Gremolata mit Frühlingsgemüsen (2 Pers.) je  
Fascone Brindisi, filet mit Schalotten-  
Gefüllte Kruste 39.-

Milchfädel, kross gebraten in Rosmarin-  
Königswur mit Spargel (2 Pers.) je 45.-



MANUELA & ROY PETERMANN