

# Menü

am 28. Juni 2018

für Frau und Herrn Meier

Weißes Tomatenmousse mit Gazpacho und Gurkensauerrahm

Cannelloni vom Thunfischtatar

Gillardeau-Auster mit Holunderblütenessig und Minze

Gebackene Edelfischpraline auf Curry-Mango-Chutney

In Eiswein marinierte Périgord-Gänseleber  
mit Dörrobst und Aprikosen-Coulis

\* \* \* \*

Medaillons vom bretonischen Hummer  
auf Ingwer-Wirsing mit Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“  
und Thai-Mango

\* \* \* \*

Sauté von Froschschenkeln  
auf Petersilien-Jus mit Champignon de Paris  
und mariniertem Kopfsalat

\* \* \* \*

Tranche vom Steinbutt aus der Vendée  
mit Cannelloni vom Taschenkrebs,  
weißer Strauchtomaten-Nage und Basilikum-Öl

\* \* \* \*

Eifler Rehrücken mit karamellisierten Macadamia-Nüssen  
und Rouennaiser Sauce

\* \* \* \*

Geeister Kaffee Arabica mit Kakaobohneneis  
und Tahiti-Vanilleschaum

\* \* \* \*

Délice von Gariguet- und Eifeler Walderdbeeren  
„Fromage Blanc“  
mit Joghurt-Sorbet und Holunderblüten-Sabayone

Feine Pâtisserie