HILMAR

Aperos & *Amuse-Bouche*

***

Hausgebackenes Brot & Rohmilchbutter

Taschenkrebs aus La Rochelle

éffilochée

eingelegter lila Kohlrabi, Kapuzinerkresse &

Tomaten-Dashi mit Lauchöl „Kujyo Negi“

***

Seeteufel von der bretonischen Küste

an der Gräte gebraten

Anisaromen, Pinienkerne & kleines Muschelragoût mit Meereskräutern

***

Sankt Jakobsmuschel & Kalbskopf

handgetaucht aus Frøya & auf Holzkohle geröstet

geschmolzener Kalbskopf, le Puy Linsen, Steinchampignons & Sauce Divine

***

Erfrischung

Champagner & Wiesenkräuter

***

Miéral-Taube & Elsässer Gänseleber

leicht über Kirschholz geräuchert

geschmorte Roscoff-Zwiebel, Trevisiano Tardivo, Knollensellerie

Macrona Mandeln & Kirschblütenessig

***

Satsuma, Joghurt & Schloss-Honig

***

Original Beans „Udzungwa“

dunkle Schokolade aus Tansania

karamellisierte Honig-Ananas, Kokosnuss &

Kreolische Sauce mit Ron Zacapa XO

***

Pralinen & Petit Fours

165 Euro

Rohmilch-Käse vom Wagen 25 Euro

Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Bezüglich der Inhaltsstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal.