

KAVIARmenü

am 21.10.2023 um 18:30 Uhr

Aperos

- **Baeri Kaviar** / Kartoffel Blini / Crème fraîche
- **Forellenkaviar** / geräucherte Schwarzwaldforelle / Liebstöckel / Blumenkohl
- **Heringskaviar** / Matjes „Hausfrauen-Art“

Amuse Bouche I

Chinesischer Imperial Kaviar „Black Queen“ / Auster / Apfel / Wasabi

Amuse Bouche II

Saiblingskaviar / Saibling / Gurke / Rettich / Avocado

Deutscher Imperial Kaviar

Carpaccio von der getauchten Jakobsmuschel / Kartoffel

Chinesischer Imperial Kaviar „Golden Queen“

Taschenkrebstortellini / Crème fraîche / Schnittlauch / rosa Pfeffer / Belper Knolle

Israelischer Imperial Kaviar

Stör / Spinat / Radieschen / geräucherte Beurre Blanc

Beluga di Venezia Kaviar

Seeteufel / Paella / Basilikum / Tomate

Olivenölkaviar / Rucolasorbet

Passionsfrucht-Kaviar

Weißer Valrhona Ivoire Schokolade / Mango / Limejuice

Süßes zum Kaffee

5 Gänge Menü inkl. Aperitif 279 € p.P.
Wahlweise mit Weinbegleitung 60 € p.P.

Gemeinsamer Beginn 18:30 Uhr