

# Fischmenü

## vom 09.-11. April 2020

### 3erlei Apero

*Miesmuschel / Tomate / Basilikum*

*Lachs / Ponzu*

*Sülze von Edelfischen*

### Amuse Bouche

*Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen*

### **Delice von der südafrikanischen Langustine**

*Avocado / Algen / Wasabi / Apfel / Koriander / Gurke / Sudachi*

\*\*\*

### **Weißer Spargel**

*Flusskrebse / Bärlauch / Morcheln / Eigelb*

\*\*\*

### **Rotbarbe**

*Bulgur / Kichererbsenbrot / Süßkartoffel / Sumak / Zwiebel*

\*\*\*

### **Heilbutt**

*Blumenkohl / Wildreis / Liebstöckel / Champignons /*

*Chinesischer Imperial Kaviar „Golden Queen“*

\*\*\*

### **Passionsfrucht**

*Kokos / Valrhona Manjari Schokolade*

### *Petits Fours*

### **4 Gänge Menü 135 € (ohne Spargel)**

*(inklusive Aperitif, Wasser und Espresso)*

**Wahlweise Weinbegleitung 40 €**

### **5 Gänge Menü 160 €**

*(inklusive Aperitif, Wasser und Espresso)*

**Wahlweise Weinbegleitung 50 €**

**Gemeinsamer Beginn 18 :30 Uhr**