

# Kaviarmenü am 09.05.2020

## Aperos

- **Baeri Kaviar** / Kartoffel Blini / Crème fraîche
- **Keta Kaviar** / Räucherlachs / Rührei
- **Heringskaviar** / Matjes „Hausfrauen-Art“

## Amuse Bouche I

**Israelischer Imperial Kaviar** / Tarbouriech Auster / Schnittlauch

## Amuse Bouche II

**Saiblingskaviar** / Saibling / Apfel / Wasabi-Hollandaise / Rettich / Avocado

## **Deutscher Imperial Kaviar**

Tatar vom LUMA Rind / Beete / Zwiebel / Wiesenkräuter / Sauerrahm

\*\*\*

## **Chinesischer Imperial Kaviar „Black Queen“**

Südafrikanische Langustine / Spargel / gebeiztes Eigelb / wilder Blumenkohl

\*\*\*

## **Chinesischer Imperial Kaviar „Golden Queen“**

Bretonische Seezunge / Paella Risotto / Safran / Basilikum / Tomate / Küstengemüse

\*\*\*

## **Israelischer Imperial Kaviar**

Norwegische getauchte Jakobsmuschel / Erbse / Bärlauch / Morcheln / Speck

\*\*\*

## **Russischer Osietra Kaviar**

Küstenkabeljau / Spinat / Meerrettich / Brunnenkresse / Radischen

\*\*\*

*Zitrone / Sauerrahm / Minze*

\*\*\*

## **Erdbeer-Kaviar**

Quark / Sauerampfer / schwarze Olive

## *Petits Fours*

**5 Gänge Menü (ohne Seezunge) inkl. Aperitif, Wasser und Espresso 235 € p.P.**

**Wahlweise mit Weinbegleitung 70 € p.P.**

**6 Gänge Menü inkl. Aperitif, Wasser und Espresso 265 € p.P.**

**Wahlweise mit Weinbegleitung 80 € p.P.**

**Gemeinsamer Beginn 18 :30 Uhr**