

Vorweg

HAUSGEBACKENES BROT | MEERSALZ | BALDUCCI-OLIVENÖL

Vorspeisen-Etagere zum Teilen

CREMIGE ZIEGENFRISCHKÄSEPRALINE | SCHNITTLAUCH | FEIGEN-PORTWEIN-CHUTNEY |
PÉRIGORD-TRÜFFEL | FELDSALAT

TATAR VON NORDSEEKRABBen UND EISMEERFORELLE | FLUGFISCHKAVIAR | CRÈME
FRAÎCHE | DILLÖL | HAUSGEMACHTES KNÄCKEBROT

TATAKI VOM NORDAMERIKANISCHEN BISON | TONKATSU-BBQ-JUS | KANTONISCHE
ERDNÜSSE | REISCREME-ESPUMA | KIMCHI-GURKE

Hauptgang

FILET VOM MILCHKALB MIT INGWER-CRUMBLE

ZITRUS-JUS | GLASIERTER GRÜNER SPARGEL | ZWEIERLEI VON SELLERIE | ROTE BETE

ODER

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

VERJUS VELOUTÉ | GLASIERTER GRÜNER SPARGEL | ZWEIERLEI VON SELLERIE | ROTE BETE

Großes Dessert-Büffet

BIS 23:30 UHR

ZITRONENGRAS-CRÈME BRÛLÉE MIT KIRSCHKOMPOTT

CHAMPAGNER-BAYRISCH-CREME MIT MARILLENKOMPOTT

KARAMELL-WALNUSS-BROWNIE

HAUSGEMACHTE MACARONS FRUCHTIG & SÜSS

GEFÜLLTE VANILLE-WINDBEUTEL MIT ZARTBITTERSCHOKOLADE ODER STAUBZUCKER

DREIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE

HAUSGEMACHTE ROTE GRÛTZE MIT VANILLERAHMSAUCE

FEINE CONFISERIE AUS UNSERER BALDUCCI-KONFITOREI

KÄSEAUFWAHL VON DER KÄSEREI BACKENSHOLZ AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN
MIT FEIGEN-PFEFFERMARMELADE UND HAUSGEBACKENEM FRÜCHTEBROT

Mitternachtssnack

MINI-BERLINER — VERSCHIEDEN GEFÜLLT