

Kulinarischer Start in den Herbst
am 12.09.2018

4erlei Aperos zum Aperitif

Amuse Bouche

Sashimi vom Ike Jime Saibling
Ponzu / Rettich / Sojamilch / Avocado / Wasabi

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz & Yellowfin Tuna
Zitrone / Kapern / Wiesenkräuter / Tomate

Heilbutt

Sellerie / Röstzwiebel / Majoran / Wachtelei / Blutwurst

Silver Hill Entenbrust

Ananas / Entenzunge / Pak Choi / Süßkartoffel / Zitronengras / Kimchi

Himbeeressig-Sorbet mit Honig

Brombeere

Valrhona Guanaja Schokolade / Karamell / Fleur de sel

Petits Fours

4 Gänge Menü inkl. Aperitif, Weine, Wasser und Espresso

150 € pro Person

Gemeinsamer Beginn 19:00 Uhr