

Seestern

F I N E D I N I N G

BROTZEIT

mit Kräuterquark, Meersalzbutter, Estragon Butter
und Landschinken von der Berkel

OCHSENHERZTOMATE

mit Basilikum Sorbet und gerösteten Sonnenblumen Kerne

LOUP DE MER AUS DEM SALZTEIG

mit Safran Fenchel, Amalfi Zitrone und Austernblatt

BUTTERMILCH YUZU MOUSSE

mit Kopfsalat und weißem Schokoladen-Thymian Crumble

Preis pro Person 129

Unsere Weinempfehlung

**Anjou Blanc AOP
LES QUARTERONS
2024 Amirault**

0,75 l 79

