

Hummer, Austern & Co

vom 07. Januar bis 29. Februar 2020

Scampischaumsuppe
Rote Beete & Jakobsmuschel
8,5

Frische Austern Fine de Claire

pro Stück	3,5
1/2 Dzd. (6 Stück)	16
4 Stück gratiniert „Rockefeller Art“	14

Gegrillter Pulpo
Orangenfenchel, Rote Beete Graupen,
Wasabi & Mayonnaise
26

Surf & Turf
Langusten Medaillon & Dry Aged Rinderfilet
Karotten-Ingwerpüree, Romanesco
& Trüffeljus
31

1/2 Frischer Hummer „Thermidor“
Blattspinat, Trüffelpüree
& Tomatensalsa
39

Schokolade & Himbeere
Parfait, Mousse, Crumble & Pistazienschwamm
8,5

Weinempfehlung:

Chablis AC
Alain Geoffroy, Chablis

Der gänzlich ohne Holzeinsatz gekelterte Chablis von Alain Geoffroy präsentiert sich im Glas weißgelb mit grünen Reflexen. Darüber ein feiner Duft nach Grapefruit und delikaten, nussig-mineralischen Akzenten. Saftig und frisch am Gaumen, mit der eleganten Frucht des Buketts, einem zart buttrigem Schmelz und kühler Kalkstein-Mineralität.

0,75l 38