

Hummerfestival 2016

Hummer in kleinen Häppchen

Hummer/geröstete Pfifferlinge/Gurkencarpaccio/Ananas-Mangokompott

Hummer/Avocado/Linsenmousse/Tomatenchutney

Hummer/Rindertatar/Olivenöleis/Wachtelei bei 65°pochiert

Hummer/Spinatcreme/Fenchel-Gremolata/Röstbrotchips

Hummer/dicke Bohnen

Hummer/geschmorte Kalbsbäckchen/Blumenkohl-Mousseline

Hummer/Eismeer-Saibling/Zitronenbutter/Petersilienpüree/Kohlrabinudeln

Creme Brûlée/Kirschen

€ 85

à la carte

Hummer mit gerösteten Pfifferlingen, Gurkencarpaccio und Mangokompott

€ 19

Marinierte Hummerscheiben mit Avocado, Linsenmousse und Tomatenchutney

€ 23

Lauwarmer Hummer an Rindertatar mit Olivenöleis und Wachtelei

€ 26

Hummerscheiben in Spinatcreme mit Fenchel-Gremolata und Röstbrotchip

€ 14

Hummer an geschmorten Kalbsbäckchen mit Blumenkohl-Mousseline

€ 26

Hummer auf dicken Bohnen mit Neuen Kartoffeln

€ 32

Hummer und Eismeer-Saibling mit Zitronenbutter,
Petersilienpüree und Kohlrabinudeln

€ 35

Halber Hummer mit Gemüsejulienne, Baguette und Sherrysoße

€ 39

Zum Hummer unsere besondere Weinempfehlung

2015 Merler Adler

Riesling trocken (11,0% vol)

Weingut Kallfelz, Mosel

Karaffe 0,25 € 9,00

Flasche 0,7 € 25,00