

# Hummer „Regionale“ 2019

## in kleinen Häppchen serviert

Kleine Hummersülze mit weißem Spargel-Espuma  
\*\*\*

Lauwarmer Hummer auf „Spargel Hausfrauenart“  
\*\*\*

Hummer mit Tatar vom Eifel-Rind und gebeiztem Eigelb  
\*\*\*

Hummer-Eintopf mit Rippchen und Feigen  
\*\*\*

Gratinierte Hummer-Kartoffel mit Champignons und Schalotten  
\*\*\*

„Himmel un Ääd vom Hummer“ mit Erbsenpüree, Flönz und Apfel  
\*\*\*

Hummer-Savarin mit gegrillter Dorade  
grünem Spargel und Champagner-Schaum  
\*\*\*

Zitronen-Tarte mit Eschmarer Erdbeeren

## **Menü komplett € 95**

### à la carte

Kleine Hummersülze mit weißem Spargel-Espuma

**VSP € 22**

Lauwarmer Hummer auf „Spargel Hausfrauenart“

**VSP € 19**

Hummer mit Tatar vom Eifel-Rind und gebeiztem Eigelb

**ZWG € 22**

Hummer-Eintopf mit Rippchen und Feigen

**ZWG € 18**

Gratinierte Hummer-Kartoffel mit Champignons und Schalotten

**ZWG € 25**

„Himmel un Ääd vom Hummer“ mit Erbsenpüree, Flönz und Apfel

**HG € 32**

Hummer-Savarin mit gegrillter Dorade  
grünem Spargel und Champagner-Schaum

**HG € 35**

### Zum Hummer unsere besondere Weinempfehlung

2018er Ärstling Cuvée Weißburgunder/Grauburgunder

Weingut Schmitges, Erden - Mosel

Flasche 0,75 l € 25,00

Karaffe 0,25 l € 9,00