

Vorspeisen

Krabbenscocktail, Räucherfisch Mousse Terrine, Roastbeef mit Sauce Cumberland, Fischcevice in der Jakobsmuschel mit Spitzkohl und Paprika

Suppe

Bouillabaisse mit Rouille

Hauptgänge

Getrübtes Perlhuhn Ragout mit Wurzelgemüse, Nussbutter
Kartoffel Klöße, Winterliches Markt- gemüse, Tomaten-Oliven-Polenta mit Parmesan, Raviolis mit Steinpilzschaum und Pastinaken

Live-Cooking-Station

Wolfsbarsch aus der Salzkruste

Dessert

Variation von süßen Törtchen, Creme Brulée von der Tonkabohne mit Karamell Sahne, Eisdisplay, Käseplatte

SEASIDE