

8. – 10.4.2021 15. – 17.4.2021 Menü 1 (zum Erwärmen) für Zwei

> Krusti & gesalzene Butter Gruß aus der Küche

> > **Tataki vom Thun**Grüner Spargel

Toskanischer Fischtopf

Fenchel, Tomate, Zwiebeln, Kräuter Edelfischwürfel, hausgemachte Nudeltaschen mit Parmesanfüllung

Eierlikör - & Mokka-Schoko Creme

Die kulinarischen Spezialitäten sind bereits fertig zubereitet und werden mit einigen wenigen Handgriffen nach beiliegender Anleitung finalisiert.

Die Box ab zwei Personen – 42€ p.Person

– nur auf Vorbestellung –Gut gekühlt auch am nächsten Tag lecker

Dazu ein leckeres Tröpfchen

Cisterzienser Sekt – brut Sauvignon blanc brut 2018 0,75l Flasche 14€

Cisterzienser Weingut Michel
Chardonnay trocken 2019

0,75l Flasche 12€

Weingut Mohr
Pinot Noir Blanc de Noir 2020
0,75l Flasche 11€

Gillardeau Austern

6 Stück 22 EUR

Dazu schenken wir Ihnen ein

Austernmesser



8. – 10.4.2021 15. – 17.4.2021 Menü 2 Unsere 14 Köstlichkeiten für Zwei (Kalt)

Krusti & gesalzene Butter

Gruß aus der Küche

Garnelencocktail Spargel, Rucola, Tomate

Tataki vom Thun Yuzu, grüner Spargel

Lachshaus Riga Zarenlachs – mild geräuchert

Filet Asia – exclusive Exotik Reibeplätzchen, Honig-Senf Sauce

> Wildgarnele Grillgemüse

Wolfsbarsch - Carpaccio Shisocreme, Staudensellerie, Tomate

Jakobsmuschel Spargel/Rhabarber Gemüse, Holunder Dip

Fenchel mit roten Linsen

Nordseekrabben Knoblauch-Kräuter Creme

Confierter Label rouge Lachs
Apfel, Kohlrabi, Kerne

Topfenmous Rhabarber-Erdbeer Kompott

Eierlikör - & Mokka-Schoko Creme

Die Box ab zwei Personen – 49 EUR p.P – nur auf Vorbestellung – Gut gekühlt auch am nächsten Tag lecker