



Menü 1

13.-15.5.2021

Menü (zum Erwärmen) für Zwei

Krusti & gesalzene Butter

Gruß aus der Küche

Zarenlachs

Mairübchen, Senfkaviar

Steinbeißerfilet

Spargelrisotto, Basilikumpesto

Erdbeer-Mousse Törtchen

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

Die Box ab zwei Personen – 42 EUR. p.Person

– nur auf Vorbestellung –

Gut gekühlt auch am nächsten Tag lecker

Dazu ein leckeres Tröpfchen

Gillardeau Austern

6 Stück 22 EUR

Dazu schenken wir Ihnen ein

Austernmesser

Cisterzienser Sekt – brut Sauvignon blanc brut 2018

0,75l Flasche 14€

Weingut Mohr

Pinot Noir blanc de Noir trocken 2020

0,75l Flasche 11 €

Weingut Gehrig

Le Sauvage Sauvignon Blanc 2018

0,75l Flasche 14€



Menü 2

13.-15.5.2021

Unsere 14 Köstlichkeiten für Zwei (Kalt)

Krusti & gesalzene Butter

Gruß aus der Küche

Black Cod - Tatar
asiatisch mariniert

Jakobsmuschel
Safrangemüse, Vanille-Dip

Label Rouge Lachs
im Pfeffermantel
Mairübchen, Senf-Kaviar

geräucherte Garnelen
rote Beete, Walnuss

Lachshaus Riga

Zarenlachs – mild geräuchert

Salitsch – edelstes Graved
Reibplätzchen, Honig-Senf Sauce

Junges Gemüse

Zander
Caipirinha-Beize, exotischer Fruchtsalat

Garnelencocktail
Spargel, Rucola, Tomate

Oktopus
Bärlauch-Cous cous, Tomatendip

Erdbeer-Mousse Törtchen

Tonkamousse /Waldmeister

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