

Gourmet-Menü EUCKEN



Mosaik von Kaisergranat

gebeiztem Seesaibling, St. Jacobsmuschel
und Thunfisch mit Gurkenrelish
und Krustentiermajonaise

€ 19,00

Essenz von der Peretti Tomate

mit Apfel Cannelloni

€ 9,50

Gebratenes Seeteufelfilet

an Safrannage mit Paprikasalsa
auf Aubergienepüree

€ 15,00

48/60

Rinderschulter sousviede gegarrt
auf Erbsencreme und Amaronejus

€ 13,00

In Butter konfiertes Steinbuttfilet

an Beurre Blanc auf Sellerie-Vanillepüree
mit geräucherten St. Jacobsmuscheln
und Melonen Allerlei

€ 29,--

"Jeu doux" von der Valrhonaschokolade

Thahitivanille und Limonensorbet

€ 17,--

Ziegenkäse-Pumpernickel Schnitte

mit gekräutertem Ahornsirup und Gewürzaprikose € 12,--

Wählen Sie einzelne Gänge aus oder genießen Sie ein Menü:

3 Gänge € 55,-- 4 Gänge € 68,--

5 Gänge € 78,-- 6 Gänge € 88,-- 7 Gänge € 98,--