

Menü-Carte Parcours Culinaire Alte Brennerei

Amuse Bouche du Chef

Vorspeisen

Krustentierbisque- Single Malt Whiskey (Talisker-Isle of Skye) | Jakobsmuschel | Kaisergranat | Zuckererbsen 25€

oder

48 Stunden gebeizter Rote-Bete-Biolachs (Schottland) | Honig-Meerrettichsauce mit Gurke, Dillöl 24€

oder

Alte Brennerei Frühlingssalat mit Pistazien-Ziegenkäse im Engelshaarnest | halbdgetrocknete Tomaten, Maracuja-Senfdressing und Feige 19€

Zwischengänge

Sous-Vide Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten | Fenchelsalat | Kurkuma-Hummus 25€

oder

Sepia Linguini mit kurz gebratenem halbem Hummerschwanz (65g) | Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise | Heringskaviar 29€

oder

Hausgemachte Sous Vide Entenleber Terrine à la Brennerei und gebratener Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich) | Birne und Brioche 25€

Hauptspeisen

Irischer Lammrücken mit Oliven-Bärlauchkruste | Pastinaken-Topinamburgratin und Lauch-Kräuterseitlingen | Lammjus 41€

oder

Filet von Loup de Mer (Méditerranée) | Safran-Indochinesauce mit Kapern | Ingwer-Karottenpüree und wildem Broccoli 41€

oder

Vom japanischen Holzkohlegrill: Rosa Black Angus Rinder Filetspitze | Gratin-Dauphinois | Porto-Trüffelsauce und grünen Spargel 43€

Desserts

Tonka Bohnen-Crème brûlée am Tisch flambiert | Pistazien-Zuckerwatte und Kalamansisorbet, Beeren 12€

oder

kleiner Käseteller (affinierter Rohmilchkäseteller aus Frankreich, Feigensenf)

oder

Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche | salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant | Cidreschaum 13€

Gerne können Sie einzelne Gerichte des Menüs auch à la Carte bestellen

3 Gänge: Vorspeise/ Hauptgang/ Nachspeise

4 Gänge: Vorspeise/ 1 Zwischengang/ Hauptgang/ Nachspeise

5 Gänge: Vorspeise/ 2 Zwischengänge/Hauptgang/ Nachspeise

Menü	Sommelier Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt
3 Gänge 79,00€	39,00€ (3 Gläser à 0,1l)
4 Gänge 99,00€	49,00€ (4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge 117,00€	59,00€ (5 Gläser à 0,1l)