



Menü » Sommeraromen «

Moderne Wellfit-Variationen auf außergewöhnlichem Porzellan präsentiert

Incoming

Sobald die Gäste am Tisch Platz genommen haben, werden ihnen warme, duftende Tücher zur Erfrischung und zum reinigen der Hände gereicht.

Speisenfolge

TISCHBUFFET

vorab (bereits am Tisch eingedeckt)



Aromen-Insel als Tischbuffet

Verschiedene Aromensalze stehen in edlen Kristallzylindern bereit

- Fleur de Sel mit Limone
- mit Kardamon-Rauchsalz
- mit Vanille und Rosa Pfeffer
- mit Rosmarin-Tomatensalz



Dips

- Zitronenmelisse-Pfeffer-Dipp
- Citrus-Aioli
- Mascarpone-Gartenkräuter-Crème



Olio extra Vergine & frische Limone



Ofenfrisches Oliven-Ciabatta & Mini-Gourmetbrötchen

Amuse Geuele



Matjes-Birnen-Tartar

Feiner Tatar aus mildem Matjes, frischen Birnen und roten Zwiebeln mit einem Topping von Meerrettich-Apfel-Schaum auf Roggenscheibchen angerichtet

ODER



Thuna »Sunny side up«

Thunfisch-Scheibchen auf nur einer Seite ganz kurz angegrillt. Auf Ananas-Tapenade mit roten Zwiebeln, frischem Ingwer, Wasabi und Limetten im Porzellan-Schiffchen präsentiert

ODER



Lammrückenfilet-Scheibchen »Crème di Balsamico«

mit frischen Kaiserschoten und Basilikum mariniert

ODER



Lychee-Shrimp-Teaser

Krabben-Zitronenpfeffer-Minz-Füllung in der Lychee auf kleinem Ragout von Erdbeeren und grünem Pfeffer im Porzellan-Löffelchen präsentiert



👣 1. Gang

überraschend präsentierte Vorspeisen-Variationen



Flower-Bowl (in der Rosenthal-Designer-Bowl präsentiert)

- **Gebratene Hummerkrabben**
- **Frische gepfefferte Erdbeeren**
mit grünem Pfeffer und frischer Minze in Olio extra Vergine mit Limetten parfümiert
- **Rucola-Frisée-Salat mit essbaren Blüten dekoriert**
in mit Traubenkernöl-Dressing mit gerösteten Piniernkernen

👣 2. Gang



Orangen-Karotten-Süppchen »gedeckelt«

mit Tequilla & Minze abgeschmeckt im Porzellan-Becher
darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit geschmorter Papaya & Krabben
(Nach persönlichem Gusto gedacht als Einlage, oder vorher, oder nachher ...)

ODER



Beef Tee »Royal«

Eine kräftige und edel abgeschmeckte Consommé (Rinderkraftbrühe)
im edlen Porzellan-Becher präsentiert.

Der Gast kann seinem Süppchen durch das Eintauchen verschieden gefüllter
"Aromen-Beutelchen" nun die Geschmacksrichtung seiner Wahl geben:

Geschmacksrichtungen:

- **Pacific-Wellfit:** Zitronengras, Minze, Nori, Kaffir-Blatt
- **Anregend:** Safran, Kardamom, Fleur de Sel, geröstete Kaffeebohne
- **Beruhigend:** Lavendelblüte, getrocknete Tomaten, Basilikum, Knoblauch

👣 3. Gang



Rinderfilet »Flowerpower«

Filetscheibchen in Ahornsirup-Kruste mit Kapuzinerkresse-Blüte dekoriert
mit »Schnittlauchstiel« und »Saucenblättern« aus Blattpetersilien-Mousse
Beilage: Frische Kaiserschoten und Süßkartoffel-Safran-Pürée

ODER



Kalbsfilet

in Amarena-Kirschsauce mit Rosmarin-Aromen
auf Trüffel-Sahne-Pürée

👣 4. Gang

zum Beispiel



Mousse au Praliné »undercover« in der Designer-Espressotasse mit Untertasse präsentiert
als Espresso getarntes Dessert mit Amarettini dekoriert und mit Kakao bestäubt

ODER



Brulée!

Kreative Geschmacks-Variationen von Crème Brulée
unter Verwendung eines Mini-Bunsenbrenners am Tisch karamellisiert.
Zucker-Toppings zur Wahl: • Rosmarin • Minze • Vanille