



Die klassische Verführung

Vorspeisentrilogie

Knuspriges Röllchen von Garnele und Reis auf Wakamesalat mit Sesam und Ingwer

Süß-feuriges Maiscrèmesüppchen mit Chilipolenta und Gewürzpopcorn

Geflämmtter Lachs in „Teriyaki“ mit Limonen-Pfeffer-Kaviar und Kafirlimetten-Panko

Hauptgang „L'Amour“

Coq au vin blanc mit Trüffel und Parmesan auf Bohnencassoulet, confierten Tomaten, Perlzwiebeln und Kartoffelgratin

Dessert: André Krachts „Bellini-Kreation“

Zart schmelzendes Pfirsich-Parfait umhüllt von weißer Schokolade und Champagner-Minz Schaum

Änderungen vorbehalten



Die vegetarische Verführung

Vorspeisentrilogie

Knusprige Lotuswurzel auf Wakamesalat mit Sesam und Ingwer

Süß-feuriges Maiscrèmesüppchen mit Chilipolenta und Gewürzpopcorn

Teriyaki-Nudel Stick mit Limonen-Pfeffer-Kaviar und Kafirlimetten-Panko

Hauptgang „L'Amour“

Vegane Canneloni mit mediterranem Gemüse, Hoijblanca-Olivenschaum und gehobeltem Prosciutto

Dessert: André Krachts „Bellini-Kreation“

Zart schmelzendes Pfirsich-Parfait umhüllt von weißer Schokolade und Champagner-Minz Schaum

Änderungen vorbehalten