

Zur Einstimmung

Sashimi vom Spencer Gulf Kingfisch mit japanischer Vinaigrette und Daikon Rettich

SCHAFFHOF GENUSSMENÜ

Kleines Tatar und kurz gegrillte Scheibe von der Dorade „Rosé“ mit Tomatensud,
Sorbet von Zitronen und Basilikum, Stracciatella und Paprikacreme

Handgemachte „Anden Gold“ Gnocchi mit gereiftem Parmesan,
leichtem Aji Amarillo Schaum, Petersilien-Zitronen- Pistou und Grillgemüse

Bretonische Felsenrotbarbe mit Bouillabaisse Sud,
Allerlei von Muscheln, Artischocke und Sauce Rouille
+ 10g Imperial Kaviar 25,00 €

Geeistes Olivenöl von Bionis
mit Sud von Romanasalat und großem Shisoblatt

Rosa gegarter Rücken vom Salzwiesenlamm mit kleinem Moussaka und eigener Jus,
Schlangenbohnen und Risoni Nudeln

Ein bisschen Käse

Cremige Ganache von karamellisierter Valrhona Ivoire
mit Himbeere, Pfirsich und Eistee

„Der süße Abschluss“

Frangipane mit Mascarponecreme

Unser Schafhof Genussmenü 145,00 €

Die Weinreise in Harmonie 69,00 €

Die letzte Bestellung für das Menü nehmen wir bis 13:00 Uhr bzw. 19:30 Uhr entgegen.