

Menu 13.06.2025

Chef du soir

Ralf Thull

„Comptoir et Compositions“

Aperitif 18:30	Citadelle rouge Sprizz *	Tim Ostermann
Amuse Bouche 18:30	Gewürzbrot, Zwiebel, Entenleber, Mango, Kokos & weisse Schokolade *	Ralf Thull
Vorspeise 19:00	Gebratener weißer Spargel an Morchelrahm, Topinamburcreme, Topinamburchips und Spargelschaum *	Johannes Chatzis
2. Vorspeise 19:30	Karottenrose auf Avocadocreme mit Mango *	Ralf Thull
Hauptgang 20:00	MOQUECA DE CAMARÃO- brasilianische Garnelen mit schwarzem Reis *	Dirk Neufang
Nachspeise 20:30	Dubai Chocolate Cake mit Pistaziencreme und Pistazieneis *	Martin Drescher
Abschluss 21:00	Käse ***	Herwig Hauschild
Schankmeister	Wein / Bier /Wasser	Tim Ostermann
Brot & beurre salé		Herwig Hauschild
Service & Entsorgung		übrige Teilnehmer

