



Sous-Vide-Menü

Serviert vom 15 Februar bis 14 April 2012

Amuse Gueule

**Gâteau von Blumenkohl und Koriander mit marinierter
Eismeerlachsforelle, Limonenvinaigrette und Gewürz-Croustillant**

Gâteau of cauliflower and coriander with marinated salmon trout

**In Sous Vide gegartes Roastbeef unter der Kräuterkruste
glacierten Karotten-Petersilienwurzelgemüse und Safran-Kartoffelpüree**

Roastbeef „Sous Vide“ with herbs crust, carrots-parsley root ragout and saffron-potatoe mash

Pre Dessert

Schokoladencreme an Curry-Bananen und Passionsfruchtstreusel

Mousse of chocolate with curry-banana

**Halbgefrorenes Mascarpone-Sauerrahmtörtchen
an Vanille-Ananas und Kokosnussespuma**

Parfait of mascarpone-sour cream with vanilla-pineapple and coconutfoam

Preis 39,50 €