

## Menü: Fischmenü mit Meeresfrüchtchen

Tief im Wasser nach den Sternen greifen



Leichtes Spiel  
**Languste mit Trüffel-Limonen-Vinaigrette**

### Schwerpunkte

Ungewöhnliche Kombinationen in trauter Harmonie

Wenig ist mehr

Topqualität, möglichst pur



Lauwarme Lust  
**Scampi auf Spargel-Cava-Schaum**

Artgerechtes Garen  
Schaumige Saucen

Schalenverwertung vom Besten



Knusprig und zart  
**Gegrillter Oktopus auf asiatischem Krautsalat**

„Court Bouillon“  
Asiatische Feinheit mit kräftiger Würze

Zweimaliges Garen als zarter Trick



Hell und Dunkel  
**Tilapiafilet mit Rote-Bete-Linsenkaviar auf Apfeljus**

Dunkler Fischfond  
Wasser, Himmel und Erde

Sanftes Braten  
Fruchtige Süße erhellt