

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