

FOGO E ÁGUA MENU

AMUSE

BETE | SCHMAND | SENF

Rote und gelbe Bete im Ofen geröstet,
mit Kräutern, Schmandcreme und Senfkaviar

ERSTER GANG

TRISTAN-LANGUSTE | KOPFSALAT | KRÄUTER

Gegrillte Tristan-Languste auf Kopfsalat,
mit Champagner-Kräutervinaigrette und marinierten Radieschen

ZWEITER GANG

SHORT RIBS 24 STUNDEN | BÄRLAUCH | KAROTTE

Short Ribs über 24 Stunden sous-vide gegart, in Portwein-Jus
auf Bärlauch-Kartoffelstampf mit glasierten Babykarotten

DESSERT

SAHNE | KARAMELL | HIMBEEREN

Panna Cotta mit Salzkaramell,
gerösteten Sonnenblumenkernen und Himbeeren