

Kleines Geburtstags

Dinner for

Hausgemachter Sherry

*

Getrübete Bruschetta

*

Morchelrahmsüppchen mit Fleisch der Königskrabbe

*

Kaviar-Variation auf „Riesenspiegelei“

*

Wachtelbrüstchen auf Feldsalat mit Orangenfilets
und Walnüssen

*

Überbackenes vom Schalengetier

*

Carpaccio von der Barbarie-Entenbrust
auf Orangenspiegel mit rosa Pfefferbeeren

*

Ragout Fin von Garnelen, Krabben und Krebsen
in Königinpastetchen

*

Foie Gras de Canard auf
Johannisbeer-Orangen-Preiselbeer-Relish

*

Variante von Lachs und Thunfisch

*

Rebhuhn in Quitte-Madeira auf
getrübetem Kartoffelpüree mit Balsamico-Rosenkohl

*

Vanilleeis mit Balsamico auf Kürbiskernöl und
in Butter gerösteten Kürbiskernen

*

Potpourri vom Käse, mild bis würzig, jung bis uralt
mit getrübtem Honig und Weinbergpfirsich Confit

*

Diverse Digestive

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst !