



Parcour der Sinne

Pre Amüse

Duett von hausgebackenen Landbrot
Butter vom wildem Rucola-Bärlauch & Tomaten Senfcreme

Amüse

Pfifferling Süppchen/Karfiol Praline/Senfkorner Kaviar/Kürbis Chutney
Kalbs Tatar karamellisiert/Eismeer Praline/Wachtelei/Purple Kresse

1 Gang

Gegrilltes vom Schwertfisch
Safran Kartoffel/Langusten- Callebaut Creme/gelber Bete/Melone

2 Gang

Gebratene Jakobsmuschel/Saltimbocca vom grünem Spargel
Süßkartoffel/Chili Bio Aprikose/ Szechuan Pfeffer Butter

Sorbet

Sorbet vom Champagner trifft Balsamico & Wolf Brut Natur
Thai Basilikum

3 Gang

Sous Vide gegarte Wild Taube aus der Normandie
Petersilienwurzel/wilder Broccoli/Gänseleber

4 Gang

Medaillon vom Black Angus Rind & geschmortes Picanha
Karamellierter Spitzkohl/Pfifferlinge/Ravioli
Barolo-Portwein Jus

5 Gang

"Heiße Liebe" neu Interpretiert
Weiße Himbeer Mousse/Himbeeren/gebackene Vanilla frita
Himbeer Eis/Himbeer Creme

Restaurant Schnabuleum





Duett von hausgebackenen Landbrot aus Feigensenf & Biersenf
Limonen-Kürbiskernöl Meersalz Senfbutter / Senföl / BBQ Tomatensenf Schmand

Burrata trifft Ochsenherz Tomate Basilikum und Kaffee Limetten Sud

1 Gang

"Die Kunst in Grün"

Edamame / Basilikum Tabouleh / Avocado / grünes Apfelsorbet
karamellierter Eifeler Ziegenkäse / Bärlauch Pesto / Rote Beete

2 Gang

Gemüse Maultasche / Thymianbutter / Kapern
Passe Pierre / Urkarotte

3 Gang

Risotto von Kokos und Ingwer
Vanille Tomate / Salat vom grünen Spargel / Safran Beurre Blanc

4 Gang

Blutorange trifft Limette und Balsamico

5 Gang

Trilogie vom Monschauer Senfknödel
Geräucherte Petersilienwurzel / Zuckerschoten

6 Gang

Triangolini vom Pfifferling / Pfifferlinge / weißes Spargel Saute / Wildkräuter

7 Gang

"Erdbeer Love Chocolate "

Vanilla frita / Mousse au chocolate / Erdbeer Panna Cotta / Erdbeer Gel / Erdbeersorbet

Espresso mit Pralinen von der Callebaut

Restaurant Schnabuleum

