



## Grill & Chill - Surf & Turf 2026

### Amuse

Rindertartar mit Kaviar auf geröstetem Ciabatta

Citadelle NoMistake Old Tom Gin, Ferrand Dry Curacao, Schladerer Maraschino, frischer Zitronensaft, T.B.T.Creole Bitters, Lanson Black Label Champagner

### Starter

Blutwurst in Maispanade mit sautierter Jakobsmuschel und Apfel-Zimt-Schaum

Bagot's Triple Batch, Pa'Todos Reposado Tequila, roter Wermut, Rosmarin-Weinsirup, frischer Zitronensaft, Kartreuse-Espuma, Paprika

### Intermediaze

Ente en Croute – Entenbrust mit Fois Gras und Makrele im Mürbeteig mit Pilzen Duxelles und Wirsing

Ferrand Cognac, Noilly Prat Ambre, Oloroso Sherry, Herbal Cordial, Meersalz

### Main Course

Rinderhüfte Rosa Sous Vide mit gebratener Riesengarnele, Krevetttschaum, Bratkartoffeln und Onsen Ei

Bagot's Triple Bacth Whiskey Nussbutter Infusion, Carpano Antica Wermut, Faradai, Orangensaft, Laphroig Float, Kräuterpfeffer

### Dessert

Putenleber – Nirvana Port creme Eis mit Wakame-Salat

Planteray ThreeStar Rum, Ferrand Yuzu Likör, Limoncello, frischer Limettensaft, FeeFoam, Kräutersalz und Olive Bitters

Preis: Menu (4 Gänge + Amuse) mit korrespondierenden Drinks – 165,00 €

**Datum: Donnerstag 20.08.2026 ab 18:00 Uhr**

**auf Reservierung**