



Themenkochkurse

Schalen- und Krustentiere

VORSPEISE

Calamaretti & Garnelenpraline

Graupen, Tomatenmarmelade,
Safran und Gartenkresse

HAUPTGANG

Hummer & Schwertmuscheln

Weißwein-Butter-Soße, Fenchel,
grüner Spargel und Schalottenpütt

DESSERT

Zitronenkuchen

Mandeln, Rumkirschen und Joghurtsorbet