



BAUER SCHRAMMS GENUSS-MENÜ

am 3. November 2022 um 18.30 Uhr



Fien tu Huus Zitronenmelisse-Kardamom-Spritz

hausgemachter Zitronenmelisse-Kardamom-Sirup aufgefüllt mit unserem Haus Sekt Blanc de Blanc, frischer Zitronenmelisse, Zitronenscheibe und Kardamom

Amouse Bouche

Fien tu Huus Gewürzbrot mit Bauer Schramms Apfel Griebenschmalz

Kraftbrühe vom Ahrensböcker Gockel

mit Eierstich Royal aus Eiern vom Hof, Marktgemüse, Pfannkuchenstreifen und Filetnockerl

Heldriks Surf & Turf

lackierte Schwienkuhlner Perlhuhnbrust auf Krustentier-Risotto mit Büsumer Krabben, Sanddorn-Beurre-Blanc und Kürbis-Chutney

Tranchen vom zart gebratenen Karree vom Angler Sattelschwein

auf geschmortem Rahmwirsing mit Kardamom und rauchigem Speck, Pastinakenpüree, karamellisierten Schalotten, Rotweinschalottenbutter und Tomaten-Sternanis-Marmelade

Marios Crème brûlée mit Beni Wild Harvest Schokolade 70%

und beschwipsten Kirschen mit Heldriks Eierlikör, Brickteig und Walnusseis vom Hof Fuhlreit

4 Gänge = 49,00 €