



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Océan des Saveurs



Mise en Bouche :

Crème d'huitres au Safran

Kulinarische Einstimmung:
Austernsüppchen mit Safran

* * *

Carpaccio de Saint Jacques

Citron vert confit, caviar Avruga, pomme vertes, vinaigrette aux agrumes

Sankt Jakobsmuschel Carpaccio
eingelegte Limetten, Avruga Kaviar, grüne Apfel und Citrus Vinaigrette

24

* * *

Espadon mariné et grillé

Risotto aux algues et encre de seiche

Marinierter und grillierter Schwertfisch
Algenrisotto und Sepia

20

* * *

Lotte rôtie piquée au Chorizo

Émulsion aux piments doux piquillos

Mousseline de patate douce au lait de coco

Ananas rôti épicé

Gebratener Seeteufel mit Chorizo
Emulsion mit süssen Piquillo-Paprikaschoten
Süßkartoffelpüree mit Kokosmilch
würzig geröstete Ananas

44

* * *

Assortiments de petits fromages de chèvre « Barrate »

Auswahl von kleinen « Barrate» Ziegenkäse

12

oder

Entrement caramel au beurre salé

Karamell Süßigkeit mit gesalzener Butter

18