

Treusch's
Schwanen



Treusch's HummerGenuss



das HummerFestival

9. bis 20. August 2019

Bei uns genießen Sie zu dieser besonderen Aktion frischen Hummer aus der Bretagne, genauer aus der Bucht von Saint Malo. Hummer an sich ist schon immer etwas Besonderes und genießt eine hohe Exklusivität. Meist wird gezüchteter Hummer aus Kanada und USA angeboten, der fast das ganze Jahr in einer gleich bleibenden Qualität verfügbar ist. Die Steigerung allerdings ist europäischer Hummer, der *hommarus gammarus*. Diesen gibt es nur im Wildfang, der hauptsächlich im Sommer stattfindet. Dann hat der europäische Hummer die beste Qualität.



- Variation vom Hummer mit Zuckerschoten und Pinienkern Vinaigrette mit Terrine, Cocktail, gebacken und Espuma
- Ceviche vom Hummer mit Reisnudeln, Avocado, Tomaten und Koksnuss
- Hummer Rahmsuppe mit Hummer Klößchen
- Hummer Ravioli und Hummer Croustillant auf grünem Spargel und Safran-Aprikosen Soße
- Hummer Risotto mit gebratenen Pfifferlingen und Basilikum
- DER Klassiker - Hummer Thermidor mit buntem Reis
- Sauté vom Hummer mit Salicorne in Estragon-Fenchel Sud mit Sepia Nudeln

Sie können die Gerichte einzeln wählen oder sich daraus ein Hummer Menü zusammen stellen. Für eine bessere Planung bitten wir um Reservierung!