

Treusch's
Schwanen



Treusch's HummerGenuss



das HummerFestival

8. bis 25. August 2020

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 27,48
- Marinierter Hummer und Hummer-Avocado Cocktail im Sesam Windbeutel 27,48
- Hummer Rahmsuppe mit Hummer Soufflée 13,74
- Explodierte Hummer Krokette auf Kichererbsen Curry mit Koriander 22,57
- Hummer Ravioli mit Kohlrabi, Estragon Soße und Pumpernickel 22,57
- DER Klassiker - Hummer Thermidor mit buntem Reis halber Hummer 32,38 // ganzer Hummer 57,90
- Sauté vom Hummer mit grünem Spargel im Safran Sud, mit Sepia Nudeln 32,38 // 57,90

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