

Kaviar und Austern im Schwanen

Eine besondere Winterdelikatesse

Die neue Genussaktion nach Hummer und Trüffel.....

Vorspeisen

Kartoffel-Kräuterwaffel mit Lachsforellentatar und Forellenkaviar

Carpaccio von Jakobsmuschel mit Orangenvinaigrette und Jungem
Lauch, Avocado-creme und Störkaviar

Austern an roter Zwiebelvinaigrette und Chesterbrot

Kaviar-Degustation

Bestehend aus 5 verschiedenen Sorten Kaviar á 5g
Serviert mit Mini-Ofenkartoffeln, Röstbrot, Schmand und mehr...

Zwischengänge

Erbsenschaumsuppe mit Krapfen und Felchenkaviar
Austern auf Blattspinat mit Mandelkruste überbackene

Hauptgerichte

Tranche von gebratenem Steinbutt mit Gamba auf Fenchelgemüse,
dazu gebackenes Risotto und Störkaviar

Pochierte Rolle von Zander mit Safran auf Schwarzwurzeln,
Champagnersoße, Kartoffel-Kräutertaler und gebackener Auster

Unser nächstes Spezialitätenangebot findet vom 8.03.2024 bis 26.03.2024 statt
zum Thema „Feine Fische, Meeresfrüchte und junge Kräuter“