



LOUIS WEIHNACHTEN 2020

menu tradition & moderne

aperitiv

Alge & Balfego Thunfisch · italian Job · Ente & Rotkohl
Flammküchlein · Macaron & Foie Gras

amuse bouche

Louis' Gemüseacker · Imperial Caviar & Kräuter Hollandaise

•

Gänsestopfleber & Boudin noir

Burgunder Trüffel · grüner Apfel · Sellerie & Brioche

•

Schottische Jakobsmuschel & geschmolzenes Kalb

Ananas · Estragon & Green Curry

•

Kross gebratener Rotbarsch à la Bouillabaisse

Safranemulsion · Fenchel & Röstbrot

•

Hirschkalbsrücken

Räucherpistazie · Paprika · Szechuan Pfeffer & Shitake

•

Louis' Bratapfel

Rum · Tahiti Vanille · Röstaromen · Dörrobst & Mandeleis

•

Petits Fours

Chocolat · Petits Fours · Fruits

149,00