



Hamburg Kulinarisch



8. Februar bis 4. März 2020

Borschtsch von der Vierländer Ente mit Sauerrahm-Gurkenterrine und Entenknusper

Laktose, Milcheiweiß, Sellerie, Ei, Gluten

borsch of Vierländer duck with sour cream-cucumber tureen and crispy duck

Karpfenfilet unter der Kartoffelkruste mit Steckrübenpüree und Trüffelbuttersoße

Laktose, Milcheiweiß, Sellerie, Ei, Gluten

carp fillet under the potato crust with plug beet puree and truffle butter sauce

Zweierlei Kalbsfilet „pochiert & gebraten“ mit Sauce Béarnaise und Rotweinschalotten gebackenem Romanesco und Topinamburtörtchen

Laktose, Milcheiweiß, Ei, Gluten

two types of veal fillet „poached and fried“ with béarnaise sauce and red wine shallots,
baked romanesco and a tartlet of jerusalem artichokes

Getränkter Rum Savarin mit Orangenragout, Walnuss-Eis und Cointreau-Sahne

Laktose, Milcheiweiß, Ei, Gluten, Schalenfrucht (Walnuss)

soaked rum savarin with orange ragout , walnut-ice cream and cointreau-cream

€ 50,50