

RESTAURANT

HOFSTUBE DEIMANN

Menü im Winter

Kleine Leckereien

GÄNSELEBER [TERRINE]

Barigoule - Vinaigrette mit Balsamico Essig |
Muschel - Artischockensalat & Piemonteser Haselnuss

CARABINERO [5 / 8]

Thailändischer Krustentiersud „Tan Tan Men“ | Palmherzpurée |
Kokos & Buddhas Hand

KÖNIG DER LOFOTEN [SKREI vom Binchotan Grill]

Schwarzwurzel | Périgord Trüffel &
Sauce von Château Chalon

JAPANESE BEEF [KAGOSHIMA / A5]

Aubergine | Gebeiztes Ochsenmark |
Kalbs - Jus mit Rauchaal - Vinaigrette aromatisiert

BLUTORANGE [MARINIERT]

Philadelphia Crème | knusprige Butterstreusel |
Tahiti - Vanille - Schaum | Topfen - Szechuan - Pfeffer - Eis

OPÉRA [TORTE]

Luftige Aufschlag - Ganache von Guanaja Grand Cru & Ivoire |
mit Kaffee getränktem Mandelbiskuit
dazu Sorbet von Cassis

Süße Spielereien

Menü 6-Gang 185,00 €