

„Wirt am Berg“

„Alles Hummer“

Am Freitag, 28. & Samstag, 29. August.2026

Kalt poschierter Hummer

Wassermelone / Estragon / Paradeiser-Ingwer-Gelee

0000000

„Gazpacho“

Maracuja-Gel / Olivenöl-Eis / Hummer

000000

Offenes Hummer-Raviolo

Krustentier-Bisque / Fenchel / Dill

000000

Mit Wacholder beschwipstes

Limetten-Salbei-Sorbet

0000000

*Confiertes Wolfsbarsch-Filet ***

Haselnuss / Hummerbutter / Zitrus-Basilikum-Gnocchi

0000000

Hummerschwanz & Ochsenschlepp mit Sommertrüffel

Rucola-Risotto-Creme / Chicorée / Artischocke

Oder wahlweise

Tournedo vom Rinderfilet

Karamell. Spargel-Broccoli / Gänseleber / Steinpilz / Beurre Rouge

0000000

Dessertvariation mit Himbeeren

Sauerrahmeis / Tonkabohne/ Valrhona-Schokolade

Menü-Preis € 139,00 –

ohne Zwischengericht € 125,00 *

** (Kanadischer Atlantik-Hummer „Canadian Chix ca. 600 g“)
(pro Person ein ganzer Hummer in 4 gängen)

Vorbehältlich eventueller kleiner Änderung des Menüs)