

# TOMS „CROSSOVER“ MENÜ

12.03. BIS 22.03.2025

---

**Gruß aus der Küche | ofenwarmes Sauerteigbrot**

Frühlingsaufstrich mit Radieschen | Räucherlachs Mousse

<< >>

**SPM Tapas | in 2 Gängen serviert:**

**gebratene Jakobsmuschel | Mango~Chutney | Yuzu~Espuma**

**„Beef Tatar“ Burger | Trüffel~Mayo | Wachtelei**

<< >>

**Sashimi vom Hamachi | Gurke | Pomelo | Ponzu | Limonenblatt~Öl**

**Bärlauch~Cappuccino | knuspriges, indisches Samosa**

<< >>

***Warmer Zwischengang:***

**Seesaiblings~Filet „confiert“**

Kohlrabi | grüner Curry | Physalis „süßsauer“

<< >>

***Hauptgang:***

**Surf & Turf vom Bio Rinderfilet & „Black Tiger“ Riesengarnele**

Süßkartoffel | gebratener, grüner Spargel | Portwein Jus

<< >>

**Tarté Brûlée von weißer Schokolade**

Erdbeeren | Sauerrahmeis | Zwergorangen

**oder**

**Variation von reifem Käse**

aus unsere Vitrine | Feigensenf

***Änderungen Vorbehalten!***

€ 112,00 pro Person | inkl. MwSt., exkl. Tip

---