



RESTAURANT

Alsterkrug

Schlemmersommer

Gourmet summer menu

Gebratene Chili-Wassermelone | geräucherter Feta | Zorri-Kresseblätter
Schwarze Johannisbeer-Granola
Fried chilli watermelon | smoked feta | zorri cress leaves | black currant granola

und /oder
and /or

Möhren-Mango-Suppe | Garnele | Pinienkerne | Kerbelöl
Carrot mango soup | shrimp | pine nuts | chervil oil

oder

Himbeer-Basilikum-Sorbet | Prosecco-Holunderschaum
Raspberry basil sorbet | prosecco elderflower foam

oder

Lammrücken-Crepinette | Balsamico-Jus | Rote Linsen-Espuma
Pfifferlinge | Back-Drillinge
Lamb loin crepinette | balsamic jus | red lentil espuma | chanterelles | roasted baby potatoes

oder | or

Doradenpäckchen | Safranschaum | Sud mit 3erlei Tomaten
Oliven | kräutergefüllte Gnocchi
Sea bream parcel | saffron foam | broth with three kinds of tomatoes | olives | herb-filled gnocchi

oder | or

Caramelli "Scarmorza Radicchio" | gebratene Pfifferlinge
marinierte Rauke | Kräutersauce
Caramelli "scamorza radicchio" | fried chanterelles | Marinated arugula | herb sauce

oder

Bourbon-Vanille-Eclair | Mandarinen-Quark-Eis | Persische Cassis-Feigen
Bourbon vanilla éclair | mandarin quark ice cream | Persian cassis figs

Menüpreis | *menu price*

Weinbegleitung | *wine accompaniment*

4 Gänge/4 courses

44,50 €

20,00 €

5 Gänge/5 courses

54,50 €

25,00€