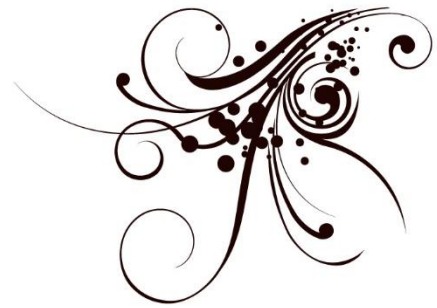


Hamburger Schlemmersommer



Roh marinierte Scheiben vom Kalb
mit kräftiger Roquefortsahne, knackigem Rucola
und gerösteten Pinienkernen

Zart gebratenes Filet vom Loup de Mer mit einer feinen Saurampfersauce,
frischen Kräuterseitlingen und Rosmarienkartoffeln

oder

eine feine Supreme von der Maispoularde
mit fruchtiger Kirsch-Pfeffersauce, frischem gebratenem grünem Spargel
und hausgemachtem Süßkartoffelpüree

Feine Creme brûlée mit Limonenthymian aromatisiert
und hausgemachtem Blutorangensorbet