



Emshaus Geburtstags-Menü

*Lachsfilet mit Gin und Dill gebeizt
auf Sous Vide geparter gelber Beete und Wasabieis*



Duett vom Sellerie

*Selleriecrèmesuppe mit Petersilienöl
und Crumble von der schwarzen Walnuss
und*

*Sellerieessenz mit Karottenfäden
und Gnocchi von der schwarzen Walnuss*



*Ravioli vom Ochsenchwanz und roten Zwiebeln
an Salbeibutter*



*Cassisorbet
mit Champagner aufgefüllt*



*Rinderfilet mit Balsamicojus
an Gemüse vom glacierten Kohl und Rübchen
mit Mousse und Chip von der Süßkartoffel*



*Emshaus-Geburtstagsvariation
Lassen Sie sich überraschen!*

6-Gang-Menü pro Person inklusive Aperitif: 75,50 €

