

Menü von Frank Rosin

Zu Ihrem heutigen Menü serviert Ihnen Frank Rosin folgende
„Schmackofatz“

Schottischer Highland Lachs
Soja-Eigelb und Wakame Salat

Gefrorenes von Brombeeren
mit Lavendel

Lieblingseis von Frank Rosin!
Amarenabecher

3 Gang 99 €, 4 Gang 132 €, 5 Gang 165 €, jeder weitere Gang 33 €
Für Tafel Schokolade von Entenleber berechnen wir 13 € zusätzlich.

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne.

Unsere Weine Frank Rosin made by Susanne Spies gibt es auch
zum Mitnehmen oder Sie bestellen die Unikate bequem unter
www.rosin-store.de zu sich nach Hause.

Menü

Gelbflossen Makrele
mit Avocado und Papaya

Gegrillte Sellerie
in Topinambur-Essenz mit Miso, Schalotte und Rettich

Schweinebauch
und Hummer

Tafel Schokolade von Entenleber,
kalter Kalbsjus mit Trüffel und gebackener Beerenauslese

Challans Entenbrust
mit Rhabarber, Kirsche und Erdnussbutter

Ochsenbauch
mit gegrillten Rübchen, Rote Bete und Anis

Feige, Roseneis
Ziegenkäse und Sangria

Rohmilchkäse-Auswahl
mit Spätleaseis

Ingwer Gewürzorange
mit eigenem Gefrorenem und Macaron von Thai Basilikum

Aufgeschlagene Topfenknödel
mit Meerrettich Marille