



*Herzlich Willkommen
im Gourmetrestaurant Seven Seas*

*Das Küchenteam um Karlheinz Hauser & Axel Krause, sowie Ihr
Gastgeber Maximilian Wilm und sein Serviceteam möchten Ihnen einen
wunderschönen Aufenthalt auf dem Süllberg bereiten.*

*Wir verwöhnen Sie
mit außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen,
sowie den passenden Weinen aus der ganzen Welt.*

Guten Appetit und viel Spaß!

*Sie dürfen nicht alles Essen, da Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder -Allergie
leiden?*

Dann sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.



*Karlheinz Hausers
„Degustationsmenü“*

Gänseleber „Parfait & geist“

Quitte ~ Nougat ~ P.X. Essig

Hummer „sanft pochiert“

Brokkoli ~ Sanddorn ~ Vogelmiere

Steinbutt „mit indischen Aromen“

Süßkartoffel ~ Chicorée ~ Pistazie

Miéral-Taube „Brust & Haschee“

Blumenkohl ~ Feige ~ Mandel

Kalbsfilet „im Kräutermantel“

Grünes Gemüse ~ Miso ~ Heujus

Käseauswahl von Maître Antony

„Basil Gin“

Gin Sul ~ Limette ~ weiße Schokolade

„Japanischer Sommer“

Kirsche ~ Graubrot ~ Frischkäse

8 Gänge € 180

7 Gänge ohne Käse € 167

6 Gänge ohne Käse und Hummer € 154

Ihr Gastgeber Maximilian Wilm empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise

für 8 Gänge € 135

für 7 Gänge € 120

für 6 Gänge € 105



*Karlheinz Hausers
„Empfehlungsmenü“*

*Königskrabbe „roh & pochiert“
Melone ~ Eukalyptus ~ Koriander

*Saibling „lauwarm temperiert“
Kohlrabi ~ Vanille ~ Kapuzinerkresse

*Pluma vom Iberico Schwein „BBQ Lack“
Rettich ~ Petersilie ~ Sobrasada

*Rehrücken „mit Salbei aromatisiert“
Sellerie ~ Pfifferlinge ~ Blaubeeren

*Käseauswahl von Maitre Antony

*„Cashew-Buttermilch“
Johannisbeere ~ Nuss ~ Zitronengras*

6 Gänge € 154

5 Gänge ohne Käse € 134

*Ihr Gastgeber Maximilian Wilm empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise
für 6 Gänge € 105 für 5 Gänge € 89*



Menü „Du Jardín“

Karottengarten

Buttermilch ~ Estragon ~ Kaffee

Topinambur „in Nussbutter gegart“

Rote Bete ~ Périgord Trüffel ~ Apfel

Artischocke „in Texturen“

Emmer ~ Weizen gras ~ Parmesan

Schafskäse „Idiazabal“

Kartoffel ~ Kopfsalat ~ Zitrone

„Basil Gin“

Gin Sul ~ Limette ~ weiße Schokolade

5 Gänge € 105

3 Gänge ohne Topinambur & Schafskäse € 79

Ihr Gastgeber Maximilian Wilm empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise

für 5 Gänge € 89 für 3 Gänge € 49