SÜLLBERG
SEVEN SEAS
KARLHEINZ HAUSER

Herzlich Willkommen
im Gourmetrestaurant Seven Seas

Das Küchenteam um Karlheinz Hauser & Axel Krause, sowie Ihr Gastgeber Patrick Ufer 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.

SÜLLBERG
SEVEN SEAS
KARLHEINZ HAUSER

Karlheinz Hausers „Degustationsmenü“

***Hamachi** „geflämmt & roh mariniert“*
Rettich ~ Kalamansi ~ geräucherte Sojasauce

⋆⋆⋆

***Jakobsmuschel** „a la plancha“*
Fenchel ~ weiße Schokolade ~ Corail

⋆⋆⋆

***Seezungenfilet** „sous vide“*
Aubergine ~ Korianderwurzel ~ Miso

⋆⋆⋆

***Taubenbrust** „in Kamillenöl gegart“*
Rote Beete ~ Felsenbirne ~ Hefe

⋆⋆⋆

***US Beef** „Onglet & Mark“*
Bohne ~ Zwiebelstrukturen ~ Sauce Périgord

⋆⋆⋆

Käseauswahl von Maître Antony

⋆⋆⋆

Weinbergpfirsich
Mandel ~ Himbeere ~ Zitronenthymian

⋆⋆⋆

Los Ancones Schokolade
Blaubeere ~ Ringelbete ~ Cashew

8 Gänge € 195
7 Gänge ohne Käse € 180
6 Gänge ohne Käse und Jakobsmuschel € 165

Unsere Sommeliers empfehlen Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise
für 8 Gänge € 140 für 7 Gänge € 125 für 6 Gänge € 110

SÜLLBERG
SEVEN SEAS
KARLHEINZ HAUSER

Karlheinz Hausers „Empfehlungsmenü“

***Gänseleber** „karamellisiert ~ Terrine ~ geeist“*
Sonnenblumenkerne ~ Birne ~ salziger Nougat

⋆⋆⋆

***Fjordforelle** „lauwarm temperiert“*
Karotte ~ Pistazie ~ Aprikose

⋆⋆⋆

***Hummer** „Tom Kha Gai“*
Blumenkohl ~ Kokos ~ Aromen von Geflügel

⋆⋆⋆

***Steinbutt** „umami“*
Erbse ~ Melone ~ Shiso

⋆⋆⋆

***Rehrücken** „Mon Cheri“*
Haferwurzel ~ Vogelmiere ~ Kirsche

⋆⋆⋆

Käseauswahl von Maître Antony

⋆⋆⋆

„Sommertraum“
Erdbeere ~ Verveine ~ Tamarinde

7 Gänge € 180
6 Gänge ohne Käse € 165

Unsere Sommeliers empfehlen Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise
für 7 Gänge € 125 für 6 Gänge € 110

SÜLLBERG
SEVEN SEAS
KARLHEINZ HAUSER

Menü „Du Jardin“

Knollensellerie
Mais ~ Perigord Trüffel ~ Holzkohlearomen

⋆⋆⋆

Aubergine
Lauch ~ Miso ~ gerösteter Knoblauch

⋆⋆⋆

Petersilie „Wurzel / Stiel / Blatt“
Cous Cous ~ Weizengras ~ Röstgemüsesud

⋆⋆⋆

Ziegenkäse „Valençay“
Kiwi~ Kardamom ~ Honig

⋆⋆⋆

Weinbergpfirsich
Mandel ~ Himbeere ~ Zitronenthymian

⋆⋆⋆

Los Ancones Schokolade
Blaubeere ~ Ringelbete ~ Cashew

6 Gänge € 145
5 Gänge ohne Ziegenkäse € 130

Unsere Sommeliers empfehlen Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise
für 6 Gänge € 110 für 5 Gänge € 95