



*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.*



***Karlheinz Hausers
„Degustationsmenü“***

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

*Jakobsmuschel „gratiniert“
Topinambur ~ Iyokan ~ Périgord Trüffel*

*St. Pierre „provençal“
Artischocke ~ Salzzitrone ~ Austern Beurre blanc*

*Taubenbrust „sous vide“
Champignon ~ Walnuss ~ Quitte*

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

Käseauswahl von Maître Antony

*Pumpkin Spice
Mandarine ~ Kaffee ~ Haselnuss*

*Winterwald
Tanne ~ Sauerrahm ~ Zitrone*

**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***



*Karlheinz Hausers
„Empfehlungsmenü“*

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

*Saibling „lauwarm temperiert“
Gurke ~ Meerrettich ~ Räucheraal-Dashi*

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

*Loup de Mer „in Lardobutter gebraten“
Süßkartoffel ~ Passionsfrucht ~ Raz el Hanout*

*Challans Ente „Brust und Praline“
Rotkohl ~ Cranberries ~ Miso*

Käseauswahl von Maître Antony

*Spekulatius
Gebrannte Banane ~ Yuzu ~ Landmilch*

*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*



Menü „Du Jardin“

Knollensellerie

Mais ~ Perigord Trüffel ~ Holzkohlearomen

Aubergine

Lauch ~ Miso ~ gerösteter Knoblauch

Petersilie „Wurzel / Stiel / Blatt“

Cous Cous ~ Weizen gras ~ Röstgemüsesud

Ziegenkäse „Valençay“

Kiwi ~ Kardamom ~ Honig

Pumpkin Spice

Mandarine ~ Kaffee ~ Haselnuss

Winterwald

Tanne ~ Sauerrahm ~ Zitrone

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*