



*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“*

*Gänseleber „Terrine & Perlen“
Traube ~ Reis ~ Räucheraal*

*Hummer „in Rindermark confiert“
Puntarella ~ Topinambur ~ Lauchvinaigrette*

*Fjordforelle „lauwarm temperiert“
Avocado ~ Peperoni ~ Salzkräuter*

*Seezunge „Finkenwerder Art“
Champignon ~ Schalotte ~ Nussbutter*

*Limousin Lamm „Rücken & Bries“
Aubergine ~ Cous Cous ~ Paprikaperlen*

Käseauswahl von Maître Antony

*„La Grande Dame“
Rose ~ Pistazie ~ Champagner*

*Haselnuss „cremig & knusprig“
Cassis ~ Sellerie ~ Oxalis*

*8 Gänge € 195
7 Gänge ohne Käse € 185
6 Gänge ohne Käse und Hummer € 170*

*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“*

*Königskrabbe „gegart & roh“
Mais ~ Landmilch ~ Estragon*

*Skrei „Sous vide“
Karotte ~ Shiitake ~ Klee*

*Imperial Taube „Brust & Praline“
Brokkoli ~ Haselnuss ~ Heidelbeere*

*Kalbsfilet „pochiert“
Winterkohl ~ Savora Senf ~ Heuaromen*

Käseauswahl von Maître Antony

*„Bourbon Whiskey“
Vanille ~ Speck ~ Apfel*

*6 Gänge € 170
5 Gänge ohne Käse € 160*

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



Menü „Du Jardin“

*Gemüsebeet „Winter 2019“
Basilikum ~ Parmesan ~ Sonnenblume*

*Blumenkohl „gestockt & geröstet“
Erdnuss ~ Matcha ~ Korianderwurzel*

*Karotte „in Texturen“
Passionsfrucht ~ Kokos ~ Akaziensamen*

*Camembert de Normandie „Maitre Antony“
Apfel ~ Preiselbeere ~ Chicorée*

*„La Grande Dame“
Rose ~ Pistazie ~ Champagner*

*„Haselnuss Creamy & Crunchy“
Cassis ~ Sellerie ~ Oxalis*

*6 Gänge € 150
5 Gänge ohne Camembert € 135*

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