



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 - Pinienkerne - Räucheraal

\*\*\*

Hummer „in Rindermark confiert“  
Puntarella - Topinambur - Lauchvinaigrette

\*\*\*

Fjordforelle „lauwarm temperiert“  
Avocado - Peperoni - Salzkräuter

\*\*\*

Seezunge „Finkenwerder Art“  
Champignon - Schalotte - Nussbutter

\*\*\*

Schwarzfederhuhn „13 Tage dry aged“  
Spargel - Brunnenkresse - Schwertmuschel

\*\*\*

Käseauswahl von Maître Antony

\*\*\*

Rhabarber „aus dem Alten Land“  
Himbeere - Ingwer - Dickmilch

\*\*\*

Haselnuss „cremig & knusprig“  
Cassis - Sellerie - Oxalis

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

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



## Karlheinz Hausers „Empfehlungsmenü“

Jakobsmuschel „mit Tandoori Aromen“  
Mango - Reis - knusprige Hühnerhaut

\*\*\*

Kabeljauwangen „confiert“  
Sellerie - Holunderblüte - Buchweizen

\*\*\*

Kaninchen „im Lardomantel“  
Zuckererbse - Rhabarber - Röstzwiebel

\*\*\*

Limousin Lamm „Rücken & Bries“  
Aubergine - Cous Cous - Paprikaperlen

\*\*\*

Käseauswahl von Maître Antony

\*\*\*

„Gâteau Breton“  
Marille - Rosmarin - Nussbutter

6 Gänge € 170  
5 Gänge ohne Käse € 160

Unsere Sommeliere empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise  
für 6 Gänge € 110                      für 5 Gänge € 95



## Menü „Du Jardin“

### Frühlingszeit „Spargel & Co“

Sauerampfer - gebackenes Eigelb - Erbsenvinaigrette

\*\*\*

### Blumenkohl „gestockt & geröstet“

Erdnuss - Matcha - Korianderwurzel

\*\*\*

### Karotte „in Texturen“

Passionsfrucht - Kokos - Akaziensamen

\*\*\*

### Camembert de Normandie „Maitre Antony“

Apfel - Preiselbeere - Chicorée

\*\*\*

### Rhabarber „aus dem Alten Land“

Himbeere - Ingwer - Dickmilch

\*\*\*

### Haselnuss „cremig & knusprig“

Cassis - Sellerie - Oxalis

6 Gänge € 150

5 Gänge ohne Camembert € 135

Unsere Sommeliere empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise  
für 6 Gänge € 110 für 5 Gänge € 95