



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 „Umeboshi“
Pflaume - Shiso - Zedernuss

Kabeljauwangen „confiert“
Sellerie - Holunderblüte - Buchweizen

Hummer „à la BBQ“
Mais - Lauch - Rosmarinasche

Loup de Mer „in Tomaten-Teriyaki glasiert“
Spitzpaprika - Chorizo - Ziegenmilch

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

Käseauswahl von Maitre Antony

„Guanaja 70%“
Baby Ananas - Yuzu - Kokosnuss

„Gruß aus dem Schwarzwald“
Süßkirsche - Minze - Cru de Cacao

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 „Empfehlungs Menü“

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

Schollenfilet „Hamburger Backfisch“
Gurke - gerösteter Knoblauch - Nordseekrabben

Iberico Schwein „Lomo & weißer Speck“
Bohne - Birne - Blutwurstaromen

Rehrücken „Mon Chéri“
Petersilienwurzel - Pfifferlinge - falscher Streuselkuchen

Käseauswahl von Maître Antony

„Tea Time“
Earl Grey - Bergamotte - Honig

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“

Gartengurke „Sommer 2019“
Yuzu - Alge - weiße Schokolade

Blumenkohl „gestockt & geröstet“
Erdnuss - Matcha - Korianderwurzel

Karotte „in Texturen“
Passionsfrucht - Kokos - Akaziensamen

Camembert de Normandie „Maître Antony“
Apfel - Preiselbeere - Chicorée

„Tea Time“
Earl Grey - Bergamotte - Honig

„Gruß aus dem Schwarzwald“
Süßkirsche - Minze - Cru de Cacao

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