



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

St. Pierre „in Macadamiaöl confiert“
Palmherz - Ananas-Salsa - Curryblätter

Hummer „sanft pochiert“
Kürbis - Bergamotte - Kernölmiso

Bio Ei „64°C / 1h“
Bratkartoffelespuma - Spinat - Alba Trüffel

Limousin Lamm „mit Vadouvan gratiniert“
Puntarella - Topinambur - gebrannter Apfel

Käseauswahl von Maitre Antony

„Falscher Trüffel“
Birne - Mandel - Madeira

„Golden Delicious“
Thymian - Calvados - Karamell

8 Gänge € 195
7 Gänge ohne Käse € 185
6 Gänge ohne Käse und St. Pierre € 170

Unsere Sommelière empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise

Classic

für 8 Gänge € 140
für 7 Gänge € 125
für 6 Gänge € 110

Deluxe

für 8 Gänge € 289
für 7 Gänge € 269
für 6 Gänge € 249



Karlheinz Hausers „Empfehlungs Menü“

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

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

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

Challans Ente „Brust & Haschee“
Steckrübe - Quitte - schwarzer Sesam

Käseauswahl von Maitre Antony

„Waldaromen“
Tanne - Caranoa 55% - Frischkäse

6 Gänge € 170
5 Gänge ohne Käse € 160

Unsere Sommelière empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise

Classic

für 6 Gänge € 110
für 5 Gänge € 95

Deluxe

für 6 Gänge € 249
für 5 Gänge € 235



Menü „Du Jardin“

Gartengurke „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

„Falscher Trüffel“
Birne - Mandel - Madeira

„Golden Delicious“
Thymian - Calvados - Karamell

6 Gänge € 150
5 Gänge ohne Camembert € 135

Unsere Sommelière empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise

Classic

für 6 Gänge € 110
für 5 Gänge € 95