

Menü von Frank Rosin

Zu Ihrem heutigen Menü serviert Ihnen Frank Rosin folgende
„Schmackofatz“

Duroc croqueta von Blumenkohl
getrocknete Büsumer Krabben und Curry-Espuma

Amalfi Zitrone
mit Schwarztee

Choux au craquelin
Pflaumenkompott und Guanaja Schokolade

3 Gang 128 €, 4 Gang 172 €, 5 Gang 216 €, jeder weitere Gang 44 €
Für Tafel Schokolade von Entenleber berechnen wir 16 € zusätzlich.

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne.

Unsere Weine Frank Rosin made by Susanne Spies gibt es auch
zum Mitnehmen oder Sie bestellen die Unikate bequem unter
www.rosin-store.de zu sich nach Hause.

Menü

Gelbflossen Makrele
mit Avocado und Papaya

Gegrillte Sellerie
in Topinambur-Essenz mit Miso, Schalotte und Rettich

Gerollter Hummer
mit weißen Bohnen und Guanciale

Tafel Schokolade von Entenleber,
kalter Kalbsjus mit Trüffel und gebackener Beerenauslese

Golden Coin vom Kalb
mit grünem Pfeffer, Spargel und Morchel

Roulade vom Lammrücken warm gegart
Paprika, Parmesan und Olivenragout

Angefrorener Stilton mit Sugo von Heidi Schröcks Spätzle
Feigen und Pecannuss

Rohmilchkäse-Auswahl
mit Spätzleseeis

Angesalzene Tanariva Schokolade mit Olivenöl
Auswahl von Kalamansi und Mango, geister Joghurt

Duo von Banane und Kokos
Bergamotte und Petersilie