

Menü von Frank Rosin

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

Gedämpfte Nudeltasche mit Kammmuschel
Limetten Dashi, Cantaloupe-Melone, Apfel und Röstzwiebel

Gefrorenes von Gofio
mit Apfel

Lieblingseis von Frank Rosin!
Amarenabecher

3 Gang 99 €, 4 Gang 134 €, 5 Gang 169 €, jeder weitere Gang 35 €
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

Schweinebauch
und Hummer

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

Müritz Lamm
Rote Bete, Blumenkohl und Kaviarkartoffel
Auf Wunsch servieren wir zusätzlich Premium Selection Kaviar (ein Gramm zu 4€)

In kandierten Oliven gegartes Hirschkalb
mit geliertem Röstgemüsefond, Kirschkompott und Kräuterseitlingen

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, geeister Joghurt

Aufgeschlagene Topfenknödel
mit Meerrettich Marille