



„Nordic Fusion“ hautnah erleben

Unser Menü am Heiligabend

Anfänglich

Pikantes Tatar vom Schleswig-Holsteiner Wagyu-Rind mit Bbq-Aal, rote Beete und geeister Rauchfischessenz

Zwischendurch

Bouillabaisse „KAI3-Style“
mit Kaisergranat Hörnener Miesmuscheln, Salzwiesenkräuter, Sauce Rouille und Kaviar

Hauptsächlich

Eigelb-Ravioli mit Pastinake, Spinatcreme und weißer Trüffelsauce
Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Passionsfrucht, Pfifferlingen, Erbsen und Bacon-Gewürzjus

Abschließend

Dessert von Zwetschke, Vanilleknusper, zweierlei Eis und Friesentee

Euro 185,- pro Person

inkl. korrespondierender Getränke und Champagnerempfang