



„Nordic Fusion“ hautnah erleben

Menü I

Krustentierveloute mit Chorizo
Mirabelle, Haselnuss und Miso

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Orangencreme,
gegrillter Lauch und Topinambur

Dänische Wildente vom Holzkohlegrill
Mit Spitzkohl, Dukkah, eingelegten Kumquats und Anisejus

Dessert von Sauerkirsch mit Salz-Kakao-Eis,
Lakritz-Vollmilch-Schokolade und Buchweizen

Menü II

Scheiben vom Königslachs mit Avocado,
Zitrone und Soja-Ingwer-Vinaigrette

Aromatische Enten-Essenz mit Sellerie,
Rotkohl und Ravioli

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm mit Kürbis,
Aprikose, Pistazie und Heujus

Dessert von Apfel mit Wacholder-Lorbeereis
Mandarine und Amber-Schokolade

4-Gänge-Menü inkl. Glühweinempfang € 89,00 pro Person

Eine Weinbegleitung erstellen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

*Für weitere Informationen und individuelle Angebote kontaktieren Sie uns bitte telefonisch unter
04651.4607-425 oder per Mail veranstaltung@budersand.de.*