

Böhms Feinschmeckermenü

Amuse bouche

*

Marinierter Lachs und gebratene Melone dazu
Limonen – Ingweremulsion
und pulverisierter Serrano - Schinken

*

Klarer mediteraner Fischeintopf mit Safran und
Kräuter – Knoblauch - Crôuton

*

Gebratene Gänseleber auf Baby – Spinat und Aprikosen
mit karamelierten Thymian - Himbeeren

*

Sorbet

*

Lammrücken unter der Ziegenkäse – Salbeikruste,
Tarte von der Aubergine und Kartoffelgratin

*

Camembert au Calvados
mit glasierten Äpfeln und Cranberries

*

Holunderblüten – Honigtörtchen an Mandelbisquitte,
Schokolade und Zitronenmelisseeis

*

Feine Pâtisserie

Menü komplett 82.00

mit korrespondierenden Weinen 129.00