



Christian Penzhorn  
RESTAURANT • HOTEL • CATERING

## Amuse Bouche Menü 2018

21.2. bis 18.03.2018

*„ ..... we love to entertain you „*

### Das Leben ist wie eine Schachtel Pralinen ....

Gänseleber in 5 Varianten

Praline mit Gewürzapfel – Magnum mit Dunkler Schokolade – Mousse mit Erdunßkrokant –

Terrine mit Balsamicopflaume – Parfait mit Muskateller

### Flüssig bis Cremig

Gaszpacho mit Parmesaneis - Trüffelessenz unter der Blätterteighaube -

Überraschungsei - Karotten – Kamillencreme

### Dreierlei aus dem Wasser

Bachforelle mit Escabehegemüse und Salzzitronenhummus

Gedämpfter Kabeljau mit Grünkohlcreme, Kartoffelrisotto und Meerrettichmilch

Loup de mer mit Fenchel und tomatisierten Muschelsud

### Muh & Co 2018

Sauerbraten vom Waque mit Orangenpolenta und Rote Bete

BBQ Schweinchen im Burger

2erlei von der Oldenburger Ente mit Apfel-Sellerieconfit

### Süßes wie man es liebt

Gummibärchen - „ Meine Kirsche“ – American Cheesecake –

Zuckerwatte mit Schokolade –Milch & Honig

64,00 €

Ohne GL – 59,00 €