GOLF & COUNTRY CLUB BASEL

MENÜ RUND UM DEN

Blauen Hummer

98 € pro Person



AMUSE-BOUCHE

Hummer-Cappuccino

mit feiner Süßmandelmilch-Espuma

•

KALTE VORSPEISE

Méli-Mélo von der Hummerschere

auf Mango-Avocado-Tatar mit Limette

•

WARME VORSPEISE

Feine Hummer-Royale

mit Waldpilzfrikassee und Hummerkorallen-Espuma

•

TROU NORMAND

Erfrischende Granité vom grünen Apfel

mit feiner, in Calvados aromatisierter Hummerbrunoise

•

HAUPTGANG

In Salbeibutter pochiertes Hummermedaillon

mit cremigem Parmesanrisotto und knuspriger Buchweizenhippe

•

DESSERT DES HAUSES

Profiterole in moderner Interpretation

mit Heu-Vanille-Eis und warmer, mit Hummerschalen aromatisierter Schokoladensauce

Tisch reservieren

restaurant@gccbasel.ch

+33 (0)3 89 68 51 87