

N25 KAVIAR

Dieser Oscietra-Kaviar stammt vom Rogen eines 18 Jahre alten Störs und wird für sein komplexes Aroma und seine subtile nussige Essenz gefeiert.

Die samtigen Eier schimmern in einem exquisiten Farbspektrum von Bernstein bis hin zu tiefem Mahagoni.

Gerne können Sie diesen erstklassigen Kaviar mit einem Aufpreis von

35€

in Ihr Menü einbauen.

Irish MÒR Auster

Auster | Zitrone | Olivenöl von Cornille

9,50 €/Stück

Die exklusive Auster wird von einer ausgewählten Gruppe traditioneller Farmer gezüchtet.

Nachhaltige Qualität statt Quantität ist hier die Devise.

Das Geheimnis ist die Mischung aus süßem Flusswasser und Salzwasser aus dem Atlantik.

Geschmacklich überzeugt die sanft cremige Auster durch ihren hohen Fleischanteil und vollem Geschmack nach Jod