

*Gewürzseminar
im
Hotel Restaurant
Gottfried*

Aperitif: Winzersekt mit Backpfeilaroma

Fingerfood:

Lachsforellentartar mit Sternanis und Pfeffer gebeizt
Zwiebelkümmeltörtchen
Rosmarin Oliven Forcacia

Crostini mit konfierte Sardinen mit Oliveneis
auf karamellisierten Zwiebeln
Tomaten Salsa mit Austern

Japanischer Schweinebauch mit Soja in asiatischen Aromaten

Moos, 17. November 2007



Menü

Muskat Kartoffelschaum mit Trüffel

Gänseleberterrinen mit Quatre-épice und Brioche

Kürbissüppchen mit Piment d'Espelette Curry
und Ingwer mit gebackenen Gambas

Zander auf der Haut gebraten mit Gewürzen aus
Tausend und einer Nacht auf Aceto Berglinsen mit Selleriepüree

Kürbiseis mit Tonkabohnen und Kürbiskernöl
mit krossem Früchtebrot

Bardierter Fasan auf Totentrompeten Risotto mit Tandoorijus

Hasenrücken mit Wildgewürz „Imperial“ auf
Rotwein-Bitterschokoladensauce, Gewürzrotkraut, Bubenspitze
und Safranbirne

Rohmilchkäse mit Heidelbeer Rosmarinkonfitüre
und Traubenmostrich

Kardamom Orangensorbet mit Chilikokosnuss Espuma
und Ananascarpaccio

Zum Kaffee:
Chili und Ingwerschokoladentrüffel