



*Herzlich Willkommen  
im Gourmetrestaurant Seven Seas*

*Das Küchenteam um Karlheinz Hauser & Axel Krause, sowie  
Ihr Gastgeber Maximilian Wilm und sein Serviceteam  
möchten Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt auf dem  
Süllberg bereiten.*

*Wir verwöhnen Sie  
mit außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen,  
sowie den passenden Weinen aus der ganzen Welt.*

*Guten Appetit und viel Spaß!*

*Sie dürfen nicht alles Essen, da Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder -Allergie leiden?*

*Dann sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.*



*Karlheinz Hausers  
„Degustationsmenü“*

*Gänseleber „roh mariniert“  
Dörraprikose ~ Salzkaramell ~ Kokos*

*\*\*\**

*Hummer „sanft pochiert“  
Brokkoli ~ Sanddorn ~ Vogelmiere*

*\*\*\**

*Loup de Mer „kross gebraten“  
Linsen ~ Mango ~ orientalische Aromen*

*\*\*\**

*Sot-l`y-laisse „glasiert“  
Champignons ~ Ricotta ~ Pimpernelle*

*\*\*\**

*Limousin Lamm „Rücken & Brust“*

*Aubergine ~ Bärlauch ~ Orange*

\*\*\*

*Käseauswahl von Maitre Antony*

\*\*\*

*„Basil Gin“*

*Gin Sul ~ Limette ~ weiße Schokolade*

\*\*\*

*„Frühjahrsmolke“*

*Rhabarber ~ Bronzefenchel ~ Macadamianuss*

*8 Gänge € 180*

*7 Gänge ohne Käse € 167*

*6 Gänge ohne Käse und Hummer € 154*

*Ihr Gastgeber Maximilian Wilm empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise*

*für 8 Gänge € 135*

*für 7 Gänge € 120*

*für 6 Gänge € 105*



*Karlheinz Hausers  
„Empfehlungs Menü“*

*Taschenkrebs „Dreierlei“*

*Mais ~ Ingwer ~ fermentierter Knoblauch*

\*\*\*

Schellfisch „gratiniert“  
Erbse ~ Zwiebel ~ Shiso

\*\*\*

Pluma vom Iberico Schwein „BBQ Lack“  
Rettich ~ Petersilie ~ Sobrasada

\*\*\*

Label Rouge Schwarzfederhuhn „Filet & Praline“  
Spargel ~ Brunnenkresse ~ Punterella

\*\*\*

Käseauswahl von Maitre Antony

\*\*\*

„Geeiste Schokolade“  
Mango ~ Passionsfrucht ~ Litschi

6 Gänge € 154

5 Gänge ohne Käse € 134

Ihr Gastgeber Maximilian Wilm empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise  
für 6 Gänge € 105                      für 5 Gänge € 89



## Menü „Du Jardín“

Karottengarten  
Buttermilch ~ Estragon ~ Kaffee

\*\*\*

Topinambur „in Nussbutter gegart“  
Rote Bete ~ Périgord Trüffel ~ Apfel

\*\*\*

Artischocke „in Texturen“  
Emmer ~ Weizengras ~ Parmesan

\*\*\*

Schafskäse „Idiazabál“  
Kartoffel ~ Kopfsalat ~ Zitrone

\*\*\*

„Basil Gin“  
Gin Sul ~ Limette ~ weiße Schokolade

5 Gänge € 105  
3 Gänge ohne Topinambur & Schafskäse € 79

Ihr Gastgeber Maximilian Wilm empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise  
für 5 Gänge € 89      für 3 Gänge € 49

