



*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

