



Schloß Gehrden

Amuse-Bouche

Handgetauchte Jakobsmuschel aus Frøya

Daikon, Crème Épaisse & Sudachi-Ponzu

Geangelter Steinbutt aus der Vendée

Weißer Spargel, Tomaten-Honigreduktion & Sauce Vénitienne

Rehbock aus heimischer Jagd

Kampot-Pfeffer, Kirschblütenessig & Sauce Rouennaise

Original Beans „Yuna Edelweiß“

Tahiti-Vanille, Nam Dok Mai & Sauce Créole

Petit Four