



SCHLOSS GEHRDEN

La Brise

by Stephan Krogmann

*Wo Schloss Gehrden auf die Handschrift von Stephan
Krogmann trifft, wird jeder Gang zur Erinnerung – noch bevor
er Ihre Sinne erreicht.*

La Brise

by Stephan Krogmann

• MENU DÉGUSTATION •

ZUM AUFTAKT

Umami-Baiser

Dashi, Waldpilze & schwarzer Knoblauch

Pani Puri

Sauerrahm & Imperial-Kaviar

Wagyu-Tatar

Nori-Alge & Winterrettich

Färöer-Kaisergranat

auf Holzkohle gegrillt & Bisque



I

Portugiesischer Carabinero

roh mariniert, Jalapeño & Amela-Tomate



Hausgebackene Brioche & Rohmilchbutter



II

Seezunge aus der Vendée

Nussbutter, Steinchampignons & Cinco Jotas Ibérico



Enten-Consommé · Trüffel & Gänseleber



III

Limousin-Lamm

Salzzitrone, Rosso del Ticino & Lammzungen-Kapern-Jus



Primofiore-Zitrone · Basilikum & Baiser



IV

Original Beans „Arhuaco 82 %“

Umeboshi, piemontesische Haselnuss & Salzkaramell



ZUM AUSKLANG

Petits Fours & Pralinen

Menü 185 €

Menüänderungen aufgrund saisonaler Verfügbarkeit vorbehalten.

ZUSATZGANG · NUR AUF VORBESTELLUNG

Weißer Alba-Trüffel

Marigold-Ei, Cremespinat, Trüffelsauce & Poulardenjus

mit 5 g weißem Trüffel · 75 €