

# Camery

## Spezialmenü „Pâtissier des Jahres“

Auftakt

◇◇◇

*Brotzeit*

◇◇◇

*Tatar vom Westerberger Wagyu*  
Imperial Kaviar – *junger Bärlauch*

◇◇◇

Bretonischer Steinbutt  
*Buttermilch – Gurke – Kaffir-Limette*

◇◇◇

*Bayerisches Iberico Schwein*  
*Chorizo – Paprika – wilder Brokkoli*

◇◇◇

*Lammrücken im Brotmantel*  
Grüner Spargel – *Tomate – schwarzer Knoblauch*

◇◇◇

*Topfen-Soufflé*  
*Planifolia Black – Himbeere – Estragon*

◇◇◇

*Rhabarber in Hibiskus gegart*  
*Haselnuss – Basilikum*

◇◇◇

Naschwerk

Menü 179 € (inkl. Wasser)

*Kursiv gedruckte Produkte beziehen wir von regionalen und / oder nachhaltigen Erzeugern  
und / oder von unserem Gut Eichethof*

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unseren Service an.