



## DAS KARFREITAG MENÜ

### Der Gruß aus der Küche

Fish&Chips | Zitrone | Chilimayonnaise  
Austern on the Rocks | Vinaigrette | Pumpernickel

### Erster Gang

Omble Chevalier  
Tatar und sein Kaviar | Capperoni | Sauerteigcrunch | Crème Fraîche

### Zweiter Gang

Bretonischer Kabeljau im Glas  
getrocknete Tomaten | Nussbutter Espuma

### Dritter Gang

Gefüllter Sepia  
Salzzitrone | Pimentonjus | Shitake Pilze | Schnittlauch

### Vierter Gang

Seeteufel aus dem Vendée  
auf dem Big Green Egg gegrillt  
Röstgemüse | Petersilienjus | eine Nudel

### Fünfter Gang

Sauer macht lustig  
Yuzu Zitrone | weiße Schokolade | Sauerrahm

Hausgemachte Petit Fours

Freitag, 29.März | Beginn um 19 Uhr

Pro Person 159.-

*Um verbindliche Reservierung wird gebeten, an [reservierung@dermoebius.com](mailto:reservierung@dermoebius.com)*