

Jungkochwettbewerb

anlässlich des 5. Whiskytastival



TALISKER TROPHY made by the sea

Christian Döhner Seehotel Niedernberg

Gebratene Wachtelbrust
Mille-feuille von gelber Bete & lila Kartoffelschaum



Lachstartar im Tapiokamantel
& in Nussbutter confierte Lachswürfel mit Zwiebelperle
Limetten Crème Fraîche
Steinbeißer Kaviar & Brunnenkressecrème



Aus der Seehotelküche
Kraftbrühe von der Poularde
mit Trüffeltortelloni & Gemüsewürfel



Roastbeef im Pilzmantel mit Rinderbackenravioli
an Rote Bete-Red Purple-Curryjus,
Pastinaken-Talisker-Püree
Fingermöhren & Thaispargel



Aus der Seehotelküche
Weißer Maracuja-Schokoladenkuchen mit Cassissorbet
marinierten Früchten & Espressoespuma