

Caberlo

zu Gast in


Alte Liebe

Frühlingsboten

Amuse-Bouche

*

Er ist **rot** und gut genährt aus dem **Kattegat**.
Zu seinem **Filet** gesellt sich selbsthergestellte **Guanciale**.
Dazu die **Föhrrer** aus dem Gemüsesud und
das Dunkle des **Sepias** bereiten Ihnen ein Geschmackserlebnis.

*

Der nicht alltäglich präsentierte **Mönchsbart**
wird verfeinert mit Dem von „**Huhn und Händl**“.
Aus meinem Reifeschrank dünn gezupfter **Schinken** vom **Bürgermeisterstück**,
ein bißchen **erdige Bete** und **Pecorino** komplettieren diesen Teller.

*

Ein Klassiker aus meiner Küche:
Lobster Pot Pie
Ein saftiges, großes Stück von diesem **Edelmann** mit **Frühlingsgemüsen**
in einem köstlichen **Krustentierfond**.
Das volle **Aroma** gefangen unter Blätterteig.
Öffnen und zuerst den **Duft** genießen.

Faszinierend die Kombination von
Perlhuhn, Kalbsbries, Morcheln und **Belly vom Glücksschweindl**.
Dazu frische **Wasabiblätter**, Quetschkartoffeln
und das erste Gemüse mit **Fassbutter** und Kräutern.
Freuen Sie sich schon jetzt darauf

Zum Dessert weiß ich zu überzeugen mit
Frankfurter Kranz
mit evtl. Frühhabarber und **Amalfi Zitrone**

oder

Die Schlichtheit des herzhaften Abschlusses setzt sich mit
Appenzeller Schlorzi
und **Stilton** aus dem liebkosenden **Portweinbad**
gekonnt in Szene.

*

Freude, Ideen und **Geschmack** sind für diesen Abend Programm

Der Menüpreis inklusive Mineralwasser und Café für diesen Abend
beträgt 75,00 € pro Person.

Ausgesuchte Weine stehen an dem Abend zur Auswahl bereit.

Wir bitten als Reservierungsbestätigung um Vorabüberweisung des Menüpreises.

Caberlo

Kulinarische Events
Tel 0172 451 66 65
www.caberlo.de

Alte Liebe

Koreastraße 1
20457 Hamburg
www.alte-liebe.hamburg