



MENÜ

15. März 2012

Chefkoch Matthias Cantauw – Sheraton Essen mit Sascha Korf

Aperitif

Remy Martin V.S.O.P. aus der ice Boxx



Asiatisch inspiriertes Bauernbrot
mit Kokos, Erdnuss und Chili Dips



Garnele im Sud Sous Vide gegart
mit Zitronengras Panna Cotta und süß-saurem Gurkensalat



Unsere milde Chili-Kokossuppe
mit Satè vom Schleswig Holsteiner Rind



Soja glasierte Brust von der Maispoularde
auf Sellerie Püree, Balsamico Schalottenjus, glasiertem jungen Lauch
und geschmolzenen Kirschtomaten



Mascarpone – Passionsfrucht Tiramisu
mit Mango und Ingwer Coulis



Digestif

Coeur de Cognac