

Caberlo

zu Gast in


Alte Liebe

Köstliches im Februar

Amuse-Bouche

*

Die feinen **roten Linsen**
zubereitet wie am Bosphorus mit dem nationalen **Ayran**
dazu feinste **Pastrami** und knuspriges **Ekmek**
werden ein toller Start in den Abend

*

Ein herrliches Stück vom **John Dory**
aus dem **Vanille-Olivenbad**
drapiert auf **Wintermangold**
dazu duftender **Amalfi-Zitronensugo**,
ein paar grüne **Pistazien** und **Gewürzpancetta**
Das wird leicht und lecker

*

Aus dem eiskalten Meer vor Norwegen handgetaucht
Die **Jacobsmuschel** mit Zitrone, Ingwer und **Perlen**
in der eigenen Schale gebacken.
Das Aroma dieser Spezialität und die Darbietung werden Sie verzaubern.

Regionales vom **Salzlamm** hätte ich Lust Ihnen als
sanft gegartes **Schulterstück** und
als rosa bei **57°** gegartes Edel **Roastbeef** zu präsentieren.
Dazu ein Püree von weißen **Bohnen**, ein paar Schnippelbohnen
und ein **Gratin dauphinois**.

Heimgeestes **Hibiskuseis** mit knackigem **Haselnußkrokant**,
ein Stück von der **Callebaut Noir** und **dunkelrote Forelle**
sind nicht nur ein Augenschmaus.

oder

Herr **Waltmann** wird bestes, gereiftes von **Kuh, Ziege und Schaf**
uns zuschicken dazu korrespondierend
Molke, Honig, Nuß und **kandierte Orangen**

*

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