

Sven Elverfeld | Jan Brinkmann

Küche der Gefühle

Restaurant Aqua

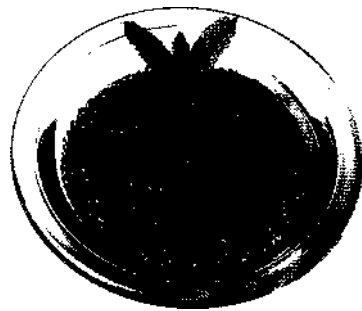


THE RITZ-CARLTON'
WOLFSBURG

n ha lt

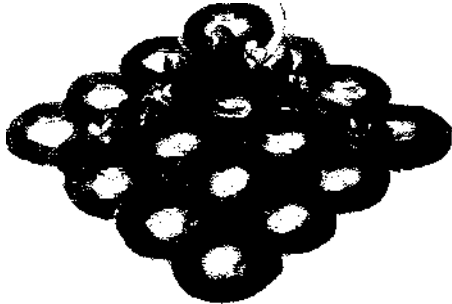
8	<i>Vorwort</i>
10	<i>The Ritz-Carlton, Wolfsburg</i>
18	<i>Sven Elverfeld</i>
22	<i>Axel Braukmann</i>
26	Hors d'oeuvre
28	Amuse Bouche - Gruß aus der Küche

KLASSIKER-MENÜ



34	Feines vom Ostseelachs mit Imperial-Kaviar
36	Offener Raviolo vom bretonischen Hummer mit Estragon-Hummerbisque
40	Seeteufelmedaillon mit Heide- honig-Pfefferglasur auf braisierten Zuckerschoten und Johannisbeer- senfpüree
42	Crème-Sorbet vom Rose Champagner
44	Kalbsbäckchen in Tahiti-Vanille geschmort auf Kichererbsen- mousseline mit gebratener Gänse- leber und flambierten Himbeeren
46	Variation von der Valrhona Schokolade

FISCH



SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

- 54 Sautierte Jakobsmuscheln mit Wachtelspiegelei, Perigord-Trüffel und Lauchsalat
- 56 Marinierte Jakobsmuscheln auf Karotten-Korianderpüree mit Emulsion von Zitrusfrüchten und Ossietra-Kaviar
- 58 Cassoulet von Jakobsmuschel und Pulpo mit Mandelpolenta und Passe Pierre
- 62 Brunnenkressecreme und Sylter Auster mit Sommertrüffel
- 64 Langustinenbisque mit Limonenöl und gratiniertem Seeigel
- 66 Mariniertes halber bretonischer Hummer mit Krustentiermousse und Abate Fetel
- 68 Carpaccio von Kalbsfilet und Hummer mit Noilly Prat-Vanille-Vinaigrette
- 74 Törtchen von gebeiztem Saibling mit Gurkenrelish und dreierlei Kaviar
- 76 Schaumsüppchen vom geräucherten weißen Heilbutt mit Kaviar-Croûton und Schnittlauchblüte
- 78 Sautierter Rochenflügel in Pinien-Olivenvinaigrette mit Terrine von Gewürztomaten und Artischocken
- 80 Atlantik-Rochenflügel mit Pistazien-Nussbutter und Apfel-Couscous
- 84 St. Petersfisch im Wirsingmantel gedämpft mit leichter Kümmelnage, Sepia-Speckröllchen und Rote Bete
- 86 St. Petersfisch mit gegrillten Auberginen auf Safranfumet und Perlgraupen
- 88 Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Zimt-Vanille-Fumet und dicken Bohnen
- 90 Wolfsbarsch mit gebratener Blutwurst, Pommery-Senfsoße, Spitzkohlgemüse und Kartoffelschnee
- 92 Steinbutt mit Spargelschuppen, Spargelbutter, confitierten Kartoffeln und Parmaschinken
- 96 Soufflierter Steinbutt mit gefüllten Calamaretti, Thunfischsauce und Olivengnocchi

Zanderfilet mit Zitronenthymian gratiniert auf Bärlauchrisotto und Flusskrebse

