



# **BOUILLABAISSE-KOCHKURS**

**30. Mai 2026**

## **MENÜ**

– die Fische ausschließlich aus bretonischem Wildfang –

**Wolfsbarsch & und Daurade-Royale**  
auf einer Marinade von Tomatenessenz, Limone und Basilikum-Öl  
serviert mit Wassermelone und Pinienkernen

\*

**Kleines, Bouillabaisse-freies Intermezzo:**  
**Calamaretti, Guanciaie und hausgemachte Pancetta**  
auf Spargel, Erbsen und Erbsencreme

\*

**Der echte Bouillabaisse-Sud**  
mit Sauce Rouille, Aioli und Crostini

\*

**Die Filets von 5 verschiedenen Bouillabaisse-Fischen**  
mit Safran-Kartoffeln in gebutterter Bouillabaisse-Sauce

\*

**Dessert**

---

Inkl. Aperitif, Brot, Olivenöl, Amuse Bouche, Gebäck zum Kaffee  
und Mwst. p. P. 145 Euro