

Timons Signature Selection – Exklusives High-End-Fingerfood



Fleisch & Geflügel

- Wagyu A5 Nigiri mit Soja-Butter und schwarzem Knoblauch
- Taubenbrust „Royal“ mit Foie Gras, Portweinreduktion und Brioche-Crouton
- Kobe-Beef-Tatar mit Yuzu, Kaviar und Ponzu-Mayonnaise
- Vitello Tonnato „Gran Riserva“ auf Crostini mit Kapernblüte & Zitronenabrieb
- Rebhuhn-Rillettes mit schwarzem Trüffel auf Parmesan-Sablet
- Filet vom Iberico-Schwein mit Rosmarinhonig, Fleur de Sel & Pistazien-Crunch
- Wagyu-Roastbeef mit marinierte Kürbistreifen, Remouladencreme und Röstzwiebeln
- Französische Barbarie-Entenbrust im Blätterteigpastetchen mit Sauce Choron und Cranberries



MENÜ

mepir

Fisch & Meeresfrüchte

- Hummer-Medaillons auf Kaffir-Limetten-Creme mit Vanille-Salz
- Bluefin-Toro (fetter Thunfischbauch) auf Crispy Rice mit Wasabi-Blüten
- Kaviar-Toast „Imperial“ mit Nussbutter, Schnittlauch & Crème fraîche
- Hummer-Brioche mit Zitronen-Mascarpone, Schnittlauch & Kaviar
- Seezunge-Roulade auf Champagner-Kraut mit Dillöl
- Sardinenfilet „Siciliana“ auf Polenta mit Fenchel, Orange & Kräutern
- Gegrillter Stör in Safran-Marinade, serviert auf feinem Topinambur-Püree mit Zitronengras-Creme
- Blätterteigpastetchen mit Thunfisch-Sashimi, Sesamcreme, Kaviar und Sesam



MENÜ

mepir

Vegetarisch & Vegan

- Trüffel-Polenta-Bites mit gebratenen Steinpilzen und schwarzer Trüffelcreme
- Mini-Tarte Tatin von karamellisierten Schalotten mit Ziegenfrischkäse
- Auberginen-Brioche mit Misobutter, Sesam und Shiso
- Fenchel-Orangen-Salat auf Crostini mit Burrata & Honig-Thymian-Reduktion
- Mini-Ratatouille-Törtchen mit Tomaten-Confit & provenzalischen Kräutern
- Ziegenkäse-Mousse im Filoteig mit Feigen-Rosmarin-Topping
- Mini-Quiche mit gebratenem Spargel und Zitronen-Ricotta



MENÜ

mepir

Spezielle Extra-Liste nur für Pulpo/Oktopus

- Pulpo „Gallega“ mit Paprikaöl, Meersalz und Kartoffel-Blinis
- Oktopus-Spießchen mit Zitronengras, Chili und Yuzu-Vinaigrette
- Pulpo-Ragout auf schwarzem Oliven-Tapenade-Cracker ffeel-Blinis
- Pulpo-Carpaccio mit Basilikumöl, Zitronenperlen & Maldon-Salz
- Oktopus-Bällchen „Italian Style“ mit Safran-Aioli & getrockneten Tomaten
- Oktopus-Spießchen mit Zitronengras, Chili und Yuzu-Vinaigrette
- Mediterraner Pulposalat mit weißen Bohnen, Paprika und Staudensellerie
- Pulpo-Ragout auf schwarzem Oliven-Tapenade-Cracker

AUF WUNSCH AUCH WEITERE KREATIONEN MÖGLICH...