



  
FINE DINING · RESTAURANT · VINO THEK

**IV**  
JAHRESZEITEN  
\*\*\*\*\*  
KÜHLUNGSBORN  
Hotel · Resort · Spa

Ostseeallee 10 · 18225 Kühlungsborn  
038293 81 - 153  
orangerie@4jahreszeiten-kuehlungsborn.de  
www.4jahreszeiten-kuehlungsborn.de

## HUMMERGENUSS

Genießen Sie einen besonderen  
Abend in ungezwungener Atmosphäre



## CHRISTIAN MARZAHN Küchenchef

Im Jahr 2000 – nach seiner Ausbildung im Residenz-Hotel in Heiligendamm – zog es Christian Marzahn für zwei Jahre in die Schweiz in das Vier-Sterne Hotel Glärnischhof, dessen Restaurant sich Gault Millau Punkte erkocht hat. Nach Stationen wie dem Hamburger Le Canard von Ex-Sternekoch Viehhauser, Hotel Elysee oder Restaurant Calla, arbeitet er seit über 20 Jahren im Restaurant „Orangerie“ des Hotels IV Jahreszeiten Kühlungsborn. Dort wirkt er seit 2007 als Küchenchef.

Hier werden Gourmetklassiker und kreative Ideen der gehobenen Küche innovativ und fantasievoll kombiniert.

## HUMMER-MENÜ

Gruß aus der Orangerie-Küche und 1 Glas Crémant rose

ooo

### Hummertatar

Chilimayo / Yuzukaviar / Apfel-Walnußcrostini / Rotes Feigensenfeis

ooo

### Gratinierte Hummerbisque

Raviolo / Cognac

ooo

### „Hummer Thermidor“

ausgelöstes Hummerfleisch / Senfranhm / Steinchampignons /  
Tomate / Trüffelkäse / Blattspinat

ooo

### Desserttagere

Köstlichkeiten aus der Patisserie

Wir bitten Sie, mindestens 2 Tage im Voraus zu bestellen und Ihren Tisch rechtzeitig zu reservieren. Buchbar ab 2 Personen.  
Preis p.P. inkl. Weinbegleitung, Wasser und Heißgetränk 129,-  
Menüpreis ohne Weinbegleitung 96,-