

Menü

	€
Brandade de morue Tomate-Kaffirlimette Koriander Ingwer Blumenkohl-Pickles Frühlingszwiebel <i>brandade tomato kaffir lime ginger coriander pickled cauliflower spring onion</i>	16,00
<hr/>	
Jambon persillé Nordseekrabben Tarama Zucchini Lavendel Honig <i>ham terrine north sea shrimps fish roe paste zucchini lavender, honey</i>	16,00
<hr/>	
Bunte Beete Cassis Krokette Hüttenkäse Pastinake Fenchelsamen <i>colorful beetroot cassis croquette cottage cheese parsnip fennel seeds</i>	15,00
<hr/>	
Knurrhahn Kokos-Estragonsauce Norialgen Zuckerschoten Lauch <i>gurnard coconut tarragon sauce nori seaweed sugar snaps leek oder</i>	27,00
Entenconfit Preiselbeer-Wermutsauce Chicorée Kürbis Königskümmel <i>duck confit cranberry-vermouth sauce chicory pumpkin ajwain seeds oder</i>	26,00
Wildschweinfilet Ingwer Rosa Pfeffer Aubergine-Sellerie Fenchel Wirsing <i>wild boar tenderloin ginger pink pepper aubergine celery fennel savoy cabbage</i>	29,00
<hr/>	
Gemischter Käseteller / Mixed cheese plate <i>oder</i>	13,00
Birne Kumabo-Schokoladenmousse gebrannte Haselnuss <i>pear kumabo-chocolate mousse sugared hazelnut oder</i>	9,00
Tarte Tatin Zimtparfait gesalzene Karamell <i>apple pie cinnamon parfait salted caramel</i>	9,00

3 Gänge 48 € / 5 Gänge 59 € / 8 Gänge 85 €

*Sehr gerne stellen wir Ihnen ein vegetarisches 3 oder 5 Gänge Menü zusammen.
Unsere 5 und 8 Gänge Menüs empfehlen wir nur tischweise zu wählen.*