

Menü

	€
Gratinierter Ziegenkäse Fenchel Orange Rucola Tamarinde	17
Zander Ceviche Romana Nektarinchutney Gurke Röstzwiebeln	18
Gyoza Kalbszunge-Riesengarnele Sesamjus Süßkartoffel-Knoblauch-Creme Kokos-Miso-Estragon-Sauce	16

Hauptgang

Petermännchen Nordseekrabben-Sauce Wakame Pak Choi Zucchini	28
Aromatisierte Maispoularde Parmesan Sherry-Mirabellen-Sauce Brokkoli Kohlrabi	28
Geschmorte Rinderbäckchen Kirsch-Teriyaki-Sauce Pilze grüne Bohnen	29

Dessert

Gemischter Käseteller	15
Pflaumen Tarte Tatin Stachelbeer-Basilikum-Sorbet	12
Zitronen-Thymian Panna Cotta Salziges Karamelleis Nektarine	12

3 Gang 53 € (1 Vorspeise | 1 Hauptgang | 1 Dessert)

5 Gang 65 € (3 Vorspeisen | 1 Hauptgang | 1 Dessert)

8 Gang 96 € (3 Vorspeisen | 3 Hauptgänge | 2 Desserts)

*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.*

menu

starter

€

gratinated goat cheese | fennel | orange
arugula | tamarind

17

zander ceviche
romaine lettuce | nectarine chutney | cucumber | roasted onions

18

veal tongue king prawn gyoza
sweet potato garlic cream | coconut miso tarragon sauce | sesame jus

16

main

weever
north sea prawn sauce | wakame | pak choi | courgette

28

flavoured corn-fed chicken | parmesan
mustard sage sauce | broccoli | kohlrabi

28

braised pork cheeks
teriyaki cherry sauce | mushrooms | beans

29

dessert

mixed cheese plate

15

plum tart tatin
gooseberry basil sorbet

12

thyme lemon panna cotta
salted caramel ice cream | apricot

12

On Fridays and Saturdays, only menus are served

3 courses 53 € (1 starter | 1 main | 1 desert)

5 courses 65 € (3 starters | 1 main | 1 desert)

8 courses 96 € (3 starters | 3 main | 2 deserts)

*We are happy to put together a vegetarian 3 or 5 course menu for you.
We recommend choosing our 5 and 8 course menus only by table.*