



Unser Gourmet Menü

Kleiner Einstieg

Beef Tatar

Rote Bete/ Rauchaal/ Blumenkohl/ Senf/ Oxalis

XXX

Jakobsmuschel

Rettich/ Dashi/ Pflaume/ Shimeji Pilze/ Räuchertofu

XXX

Lofoten Skrei

Petersilienwurzel/ Parmesan/ Pancetta/ Amalfi-Zitrone/ Basilikum

XXX

Bretonische Rotbarbe

Linse/ Vadouvan/ Ur-Karotte/ Passionsfrucht/ Minze/ Cashew

XXX

Salzwiesen-Lamm²

BBQ Aromen/ Mais/ Avocado/

Pimentos de Patron/ Perlzwiebel/ Schnittlauch

XXX

Rhabarber

Weisse Schokolade/ Granatapfel/ Estragon

Kleiner Ausstieg

€ 170

5- Gang € 148



Unser Gemüse Menü

(nur auf Vorbestellung)

Kleiner Einstieg

Schwarzwurzel

Birne/ Earl Grey/ Bergamotte/ Cous Cous

XXX

Sellerie

Nussbutter/ Haselnuss/ Holunderblüte

XXX

Blumenkohl

Escabeche/ Mango/ Kefir/ Estragon/ Cashew

XXX

Kohlrabi

Feldsalat/ Traube/ Frischkäse/ Roggenbrot

XXX

Mais

Steckrübe/ Lauch/ Parmesan/ Rote Zwiebel/ Basilikum

XXX

Apfel

Litchi/ Kerbel/ Rose

Kleiner Ausstieg

€ 110

5- Gang € 95

-Kulinarische Änderungen immer unter Vorbehalt-

-Allergien und Unverträglichkeiten können nur im Vorfeld berücksichtigt werden-