

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Brokkoli – Gruyère – Salzzitrone

Tartelette – Sellerie – Nuss

Rhabarber – Süßkartoffel – Jaipur Curry

AMUSE BOUCHE

SAIBLING

Lauch – Nori

56 € à la carte

ERBSE

Morchel – Vin Jaune – Roggen

56 € à la carte

SCHOLLE & BÜSUMER KRABBEN

Kartoffel – Dill – Zitrone

76 € à la carte

WAGYU „Strip Loin von Dan Morgan“

Aubergine – Petersilie – Brasil Fazenda Lagoa

76 € à la carte

ST. FELICIEN „Affineur Waltmann“

Preiselbeere – Haselnuss – Pimpernelle

32 € à la carte

RHABARBER

Pekannus – Cerealien – Vanille

32 € à la carte

PETITS FOURS

3 Gang Menü 135€ (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

4 Gang Menü 145€ (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

5 Gang Menü 155€ (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

6 Gang Menü 165€ (komplettes Menü)

Weinbegleitung: 3 Gang 54€ / 4 Gang 72€ / 5 Gang 90€ / 6 Gang 108€

Alkoholfreie Begleitung: 3 Gang 45€ / 4 Gang 60€ / 5 Gang 75€ / 6 Gang 90€

SEHR GEEHRTE GÄSTE,
ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG ÜBER MÖGLICHE
UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.