



Sauerteigbrot



Amuse Gueule "Tomaten"



Auster Poget No.2

Naturlassen oder mit Wacholder-Verbena-Zitronenvinaigrette
und Trauben



Tatar von Auberginen

mit Gazpacho Verde, marinierten Zucchini und eingelegter Paprika



Gebratener dänischer Kaisergranat

mit Variation von Erbsen, Kohlrabi und Sanddorn



Gebratener Loup de mer

mit glasiertem Pulpo
und lauwarmen Salat von Kartoffeln und Radieschen



Zweierlei vom Schwarzfederhuhn

mit Ziegenkäse, Aprikose, Schwarzen Knoblauch und Kopfsalatemulsion



Tarte von Himbeere

mit Limettencreme und Sauerrahmeis



Petit Fours

3-Gänge 70,00€

4-Gänge 85,00€

5-Gänge 100,00€

6-Gänge 115,00€

Vegetarische
Gerichte auf Anfrage.



Hausaperitif

12,00€

Billecart-Salmon Brut Réserve 0,1l

15,00€

Martini Bianco / Rosso

6,00€



Auster Poget No.2

Naturbelassen oder mit Wacholder-Verbenen-Zitronenvinaigrette
und Trauben

Stk. 6,90 €



Tatar von Auberginen

mit Gazpacho Verde, mariniertes Zucchini und eingelegter Paprika

20,50 €



Gebratener dänischer Kaisergranat

mit Variation von Erbsen, Kohlrabi und Sanddorn

26,50 €



Gebratener Loup de mer

mit glasiertem Pulpo

und lauwarmen Salat von Kartoffeln und Radieschen

38,00 €



Zweierlei vom Schwarzfederhuhn

mit Ziegenkäse, Aprikose, Schwarzen Knoblauch und Kopfsalatemulsion

39,00 €



Tarte von Himbeere

mit Limettencreme und Sauerrahmeis

15,50 €

Vegetarische
Gerichte auf Anfrage.