



*Sauerteigbrot*



*Amuse Gueule "Kalb"*



**Auster Poget No.2**

Naturbelassen || Dill-Emulsion & Gurke



**Ziegenkäse**

Rote Beete || Kartoffel || Leinsamen



**Heilbutt - Brandat**

Geeiste Beurre Blanc || Kaviar || Haselnuss



**Wildfang - Zander**

Beurre-Rouge || Boudin Noir || Sellerie || Röstzwiebeln



**Brust und Keule**

Purple Curry-Jus || Radicchio || Süßkartoffel



**Birne**

Eierlikör || Pastinake



*Petit Fours*

**3-Gänge - 80,00€**

Jeder weitere Gang + 15€

Getränkebegleitung 0,1l pro Gang ab 49,00€

Genießen Sie nach dem Menü  
auch gerne unsere exklusive Käseauswahl  
vom Affineur Waltmann

## Auster Poget No.2

Naturbelassen || Dill-Emulsion & Gurke

6,90 € pro Stück



### Ziegenkäse

Beete || Kartoffel || Leinsamen

23,50 €



### Heilbutt - Brandat

Geeiste Beurre Blanc || Kaviar || Haselnuss

26,50 €



### Brust und Keule

Purple Curry -Jus || Radicchio || Süßkartoffel

43,00 €



### Wildfang-Zander

Beurre-Rouge || Boudin Noir || Sellerie || Röstzwiebeln

43,00 €



### Birne

Eierlikör || Pastinake

18,00 €



### Käse von Affineur Waltmann

Früchtebrot || Chutney || Feigen-Senf

4,50€ pro Stück

---

## APERITIF-EMPFEHLUNG

### Hausaperitif des Tages

12,50€

### „Rosalie“ - Spritz

12,50€

### Helbing Highball

10,50€

### Lillet Vive

12,50€



## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE

### Riesling Brut, Reichsrat von Buhl 0,1l

12,50€

### Ruinart Brut, Reims 0,1l

18,00€

### Ruinart Brut Rosé, Reims 0,1l

19,50€

## ALKOHOLFREI

### Obstkellerei van Nahmen BIO

#### Frucht-Secco 0,2l

12,00€

#### Sparkling Juicy Tea 0,1l

9,00€

### BOK-Driver

9,50€