

Unsere Empfehlung vorab:

Austern Poget No.2

6,90€ pro Stück

Amuse Geule

Burrata

Gurke || Dill || Apfel

Ziegenkäse von Scellebelle

Cous Cous || Karotte || Estragon

Geräuchertes BIO-Eigelb

Spargel || Pilze || Meerrettich

Roulade von geröstetem Spitzkohl

Tomate || Macadamia || Schalotte

Aubergine & Lauch

Kohlrabi || Wacholder || Zitrone

Karamellriegel

Exotische Früchte || Original Beans Schokolade

ODER

Himbeere

Limette || Zitronenverbene || Mandel || Kokos

6 Gang 129€

5 Gang (ohne Spitzkohl) 114€

4 Gang (ohne Ziegenkäse, ohne Spitzkohl) 99€

Amuse Geule

Bretonische Makrele & Kaviar

Gurke || Dill || Apfel

Geräuchertes BIO-Eigelb

Spargel || Pilze || Meerrettich

Geflämmte Lachsforelle

Karottengrün || Estragon || Karotte

Steinbutt & Nordsekrabben

Blumenkohl || Zitrone || Kaffee

Zweierlei vom Salzwiesenlamm

Kohlrabi || Lauch || Wacholder || Merguez-Öl

Karamellriegel

Exotische Früchte || Original Beans Schokolade

ODER

Himbeere

Limette || Zitronenverbene || Mandel || Kokos

6 Gang 139€

5 Gang (ohne Steinbutt) 124€

4 Gang (ohne Lachsforelle, ohne Steinbutt) 109€

Getränkebegleitung ab 59,00€

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