

M E N U N O I R

AMUSE BOUCHE



SAIBLING FISCHZUCHT BIRNBAUM

Radieschen, Ingwer, schwarzer Knoblauch 50€



LANGOUSTINE

Blumenkohl, Bergamotte 50€

30g Imperial Caviar „IMPERIAL AUSLESE“ 65€



SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

Morchel, Erbse, Nordseekrabbe 50€



KALBSBRIES

Romana, Sardelle, Nonpareilles, Parmesan 50€



ÄLBLER LAMM

Spargel, Paprika, Bärlauch 50€



BRILLAT SAVARIN

Kerbel, Amela Tomate, Bohne 30€



PRE DESSERT



RHABARBER

Verveine, Milch, Pekannuss 30€

Menü in 7 Gängen 225€

Menü in 6 Gängen ohne Kalbsbries 210€

Menü in 5 Gängen ohne Langoustine und Kalbsbries 195€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.

M E N U V E R T

AMUSE BOUCHE



KAROTTE

Limette, Erdnuss, Minze 40€



KOHLRABI

Sauerampfer, Yuzu 40€



LAUCH

Morchel, Champignon 40€



SARDISCHE GNOCCHETTI

Bärlauch, Erbse, Fenchel, Freilandeier 40€



SPARGEL

Kartoffel, Olive, Safran 40€



BRILLAT SAVARIN

Kerbel, Amela Tomate, Bohne 30€



PRE DESSERT



BANANE

Kaffee, Yuzu, Popcorn 30€

Menü in 7 Gängen 210€

Menü in 6 Gängen ohne Sardische Gnocchetti 195€

Menü in 5 Gängen ohne Kohlrabi und Sardische Gnocchetti 180€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.