

Unser Abendmenü

Tatar und Carpaccio vom Maine Lobster
- Pilzsud-Quinoa / Gurkenspaghetti / Gin Tonic Granité -

Bretonische Scholle „Finkenwerder Art“
- dreierlei Senfcrème / glacierte Gurken -

Grüne Rhabarber-Konfitüre
- Minz-Granité / Rhabarber-Jus -

Gegrilltes Kotelett vom Pata Negra Schwein
- Aprikosencrème / breite Bohnen / Pommes Berny -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)
wahlweise
Törtchen von Buttermilch und Rhabarber
- Hafer / Holunderschaum / weiße Schokolade -

€ 89,00

Unser Frühlingsmenü

Domino vom Big-Eye-Thunfisch
- Wakame / Misosud -

Weißer Spargelschaum
- Bärlauchroyal / pochiertes Wachtelei -

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn
- Suprême & Jambonette -
- Leipziger Allerlei / feines Kartoffelpüree -

Waldmeisterschaum
- Granny-Smith / Zitronenkuchen / Topfen -

€ 65,00