

Vorspeisen

Bio-dynamische Sommersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Carpaccio vom Wedemarker Weideochsen mit Artischocken, Dijonsenfcrème und Parmesanchips

Weißer und Big Eye Thunfisch mit Wakamesalat und Yuzu-Kaviar

Burrata mit Limonen-Chili-Vinaigrette und bunten Tomaten

Sautierter Tintenfisch mit Tomatencreme und sardischem Fregolasalat

Gebratene Wachtel mit grünen Bohnen und Trüffelcreme

Suppen und Zwischengänge

Spargelminestrone mit gebackener Riesengarnele

Flüssige Parmesanravioli mit Crèmespinat und Parmesanschaum

Eggs Benedict "Deluxe" mit Focaccia, getrüffeltem Schinken und Spinatsalat

Hauptgänge

Zweierlei vom Lamm - Merguez & Schulter - mit breiten Bohnen und Stampfkartoffeln

Gegrilltes Duroc-Schwein mit Erbsen und Süßkartoffelpüree

J.P.'s Fischteller mit provencalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Rücken vom Angelkabeljau mit Graupenrisotto und Buchensaitlingen

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeer, Erdbeer, Rhabarber -

Vanillemagnum mit Kaffeegrانيتé, Milchschaum und Sommerbeeren

Crème brûlée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €