

Vorspeisen

Bio-dynamische Sommersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Carpaccio vom Wedemarker Weideochsen mit Artischocken, Dijonsenfcrème und Parmesanchips

Geeiste Avocado mit Büsumer Krabben und Granny-Smith-Apfel

Burrata mit gelben Tomaten und Ananas-Kokosvinaigrette

Gebratene Wachtel mit grünen Bohnen und Trüffelcrème

Suppen und Zwischengänge

Spargelminestrone mit gebackener Riesengarnele

Flüssige Parmesanravioli mit Crèmespinat und Parmesanschaum

Hauptgänge

Lammcurry mit gebratenem Gemüse und Papadam

Zürcher Geschnetzeltes mit bunten Karotten und Berner Rösti

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

Bretonische Scholle "Finkenwerder Art" mit glacierten Gurken und dreierlei Senfcrème

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeer, Erdbeer, Kirsche -

Schwedische Mandeltorte mit Heidelbeerkompott und Buttermilch-Zitronen-Sorbet

Crème brûlée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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