

## **Vorspeisen**

Bio-dynamische Sommersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Carpaccio vom Wedemarker Weideochsen mit Artischocken, Dijonsenfcreme und Parmesanchips

Geeiste Avocado mit Büsumer Krabben und Granny-Smith-Apfel

Burrata mit gelben Tomaten und Ananas-Kokosvinaigrette

Gegrillter Tintenfisch mit griechischer Joghurtcreme und Olivenkonfitüre

Satée von der Entenbrust mit grünen Bohnen und Trüffelcreme

## **Suppen und Zwischengänge**

Spargelminestrone mit gebackener Riesengarnele

Flüssige Parmesanravioli mit Crèmespinat und Parmesanschaum

## **Hauptgänge**

Ragout vom Deister Rehbock mit glasierter Rote Bete, Waldpilzen und Butterspätzle

Zürcher Geschnetztes mit bunten Karotten und Berner Rösti

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

Sanft gegarter Lofoten-Lachs mit Spitzkohl und dreierlei Senfcreme

## **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 €**