

## **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

Stockfischtörtchen mit jungem Sellerie, grünem Apfel und Kamille

## **Suppen und Zwischengänge**

Schaumsüppchen von Waldpilzen mit Breznknödeln

Flüssige Parmesanravioli mit Crèmespinat und Parmesanschaum

## **Hauptgänge**

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

Gegrillte Spanferkelkoteletts mit Gemüsecurry und Cous Cous

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

Gebackene Meeräsche "süß-sauer" mit Pak Choi und Sobanudeln

## **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 €**