

Unser Abendmenü

Getauchte Jakobsmuschel
- Tomatencrème / sardischer Fregolasalat -

Big Prawn Garnele
- Aromen von Chili und Ingwer / Krustentierschaum -

Sorbet von Herbstfrüchten
- Cidré de Poiré, Granit -

Zweierlei vom Deister Rehbock - Rücken & Schulter -
- Semmelstoppelpilze / Sellerie -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)

wahlweise

Andalusische Schokoladentarte
- Mandeleis / Nordische Zitrone -

€ 89,00

Unser Herbstmenü

Geräucherte Entenbrust
- Walnuss-Vinaigrette / Trüffelbaumkuchen / Apfel-Rauchaalkompott -

Crèmesüppchen von der roten Linse
- Kokos-Curryschaum / gekeimte Linsen -

Medaillons vom Milchkalb aus den Marken
- Morchelrahm / geschmortes Herbstgemüse / feines Kartoffelpüree -

Zwetschgenkuchen „Die Insel“
- Florentiner / Mandel / Zwetschge -

€ 69,00