

Unser Abendmenü

Jakobsmuschel
- karamellierter Chicorée -

Kross gebratene wilde Meeräsche
- Muschel-Krapfen / Bouillabaisse-Sud / Fenchel -

Bratapfel-Sorbet
- Cidré de Poiré, Granité -

Zweierlei vom Black Angus Rind
- Großmutter Art / gegrillter Chicorée / feines Kartoffelpüree -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)
wahlweise

Tonkabohnen-Mousse mit Clementinenkern
- Walnuss / Maronen-Vermicelles -

€ 95,00

Unser Wintermenü

Sautierter Thunfisch
- Kimchi-Mayonnaise / Ponzu-Bulgur -

Pikante Crème vom Muskatkürbis
- Zimtcrôutons / Kürbiskerne -

Nüßchen vom Deister Rehbock
- Pfifferlinge / Sellerie -

Apfelsüppchen
- Kürbis-Brioche / Joghurt-Eis / Cranberry -

€ 64,00