

Unser Abendmenü

Obsi Blue Garnele
- Kokos-Limetten-Törtchen / Ananaschutney / rote Currycrème -

Rücken vom Fjord-Lachs
- Bouillongemüse / Kartoffelschaum -

Gurkensorbet
- kandierte Senfsaat / Essigschaum -

Rinderfilet "Rossini"
- Gänsestopfleber / Trüffeljus / süße Erbsen -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)
wahlweise
Eierlikör-Guglhupf
- Haselnusseis / geschmorter Rhabarber -

€ 98

Unser Frühlingsmenü

Milder Livarschinken
- pochiertes Landhuhnei / Crème von jungen Calamaretti / wilder grüner Spargel -

Marseiller Bouillabaisse
- Gartengemüse / Meeresfrüchte -

Nüsschen vom Deister Rehbock
- Amarone-Jus / Selleriepürée / Rote Bete -

Maibowle
- Waldmeister / Erdbeere / Zitroneneis -

€ 69