

Vorspeisen

Bio-dynamische Frühlingssalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Sashimi vom Big-Eye & weißem Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Selleriesalat

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Octopus-Carpaccio, süßer Erbsencreme und Brunnenkresse

Wilder grüner Spargel mit pochierem Ei, Crème von Baby-Calamar und Livarschinken

Primtje Matjes mit Röstzwiebelcreme und grünen Bohnen

Vitello tonnato - Big Eye Thunfisch mit geschmortem Milchkalb und Thunfischcreme -

Suppen und Zwischengänge

Weißer Bohnencreme mit Pancetta und gegrilltem Tintenfisch

Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Schinkenklößchen und Kräutersalat

Linguine von Setaro all'arrabbiata mit wilden roten Garnelen

Hauptgänge

Indisches Lammcurry mit Minzjoghurt und gebratenen Bohnen

Wiener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Apfelkren und Röstkartoffeln

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

Bretonische Scholle "Finkenwerder Art" mit Gartengurken und Beurre Blanc

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Erdbeere, Rhabarber -

Crème brulée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Magnum - weiße Schokolade, Rhabarber-Kompott, Pistazien-Grisini -

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €