

Unser Abendmenü

Getauchte Jakobsmuschel
- Furikake / Seidentofu / süß-saure Consommé -

Bretonische Scholle "Finkenwerder Art"
- Gartengemüse / Pancettajus -

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

Vitello Tonnato
- Kalbsnuss / Big-Eye Thunfisch / Thunfischcrème -

Schaumsüppchen von Steinpilzen
- Schinkenklößchen / Kräutersalat -

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

Maibowle
- Waldmeister / Erdbeere / Zitroneneis -

€ 69