

Vorspeisen

Bio-dynamische Frühlingssalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

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

Involtini vom Milchkalb mit 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

Geeiste Kartoffel-Lauchsuppe mit Büsumer Krabben und Sauerrahm

Hummerschaumsüppchen mit getrockneter Tomate

Linguine von Setaro all'arrabiata mit wilden roten Garnelen

Hauptgänge

Gebratene Maishähnchenbrust mit grünem Spargel und Risolée kartoffeln

Entenleber-Bratwurst mit Blattspinat und Stampfkartoffeln

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

Sanft gearter Fjordlachs mit Gartengemüse und Beurre Blanc

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeere, 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 €