

Vorspeisen

Bio-dynamische Sommersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Geeiste Cavaillon-Melone mit Crevette rosé und Chilicrème

"Strammer Max" milder Norderneyer Schinken, pochirtes Landhuhn-Ei und grüne Soße

Sautierter Tintenfisch mit griechischer Joghurtcrème, Olivenkonfitüre und Zwiebelkrokant

Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelcrème und Selleriesalat

Suppen und Zwischengänge

Grüne Gazpacho mit Büsumer Krabben und Schmorgurke

Steinpilzschaumsüppchen mit Quarknocken und Kräutersalat

Spaghettini mit weisser Kalbsbolognese und Sommertrüffel

Hauptgänge

24 Std. geschmorte Rinderbacke "Großmutter's Art" mit Vichykarotten und feinem Kartoffelpürée

Merguez "pikante Lamm-Bratwurst" auf gegrillter Avocado, Wasabi und Tomatenrelish

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

Sanft gegarter Rücken vom Angel-Kabeljau mit süß-sauren Gartengurken und dreierlei Senfcrème

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Himbeere, Kirsche, Heidelbeere -

Crème brûlée mit Heidelbeersalat und Heidelbeersorbet

Beeren-Kaltschale mit Joghurteis und Cantuccini

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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