

## Abendmenü

Geeiste Cavaillon-Melone  
- bretonischer Hummer / Chilicrème -  
\*\*\*

Kross gebratener Angel-Wolfsbarsch  
- Rotweinsauce / Rote Bete -  
\*\*\*

Italienisches Eis  
- Vanille-Tomaten / Basilikum-Blütenschaum -  
\*\*\*

Rücken vom Deister Rehbock  
- Heidelbeerjus / zweierlei Sellerie / Dry aged Rote Bete -  
\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäse  
(3 Stk. pro Person)  
*wahlweise*  
Kirschmousse  
- Lakritz-Toffee / Valrhôna-Schokoladen-Eis -

€ 98

## Vegetarisches Menü

Variation von der Sonnenblume  
- Burrata / Fregula -  
\*\*\*

Parmesansuppe  
- weiches Ei / Trüffelspäne -  
\*\*\*

Gefüllte Zucchini-Blüte  
- Ratatouillegemüse / Gazpacho-Jus / Ricotta -  
\*\*\*

Bienenstich  
- Vanillecrème / Mandelkrokant / Reineclauden -

€ 49