

Vorspeisen

Bio-dynamische Herbstsalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Crevette rosé mit gelber Ananastomate und weißer Pfirsichvinaigrette

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

Gegrillter Calamar mit griechischer Joghurtcrème, Olivenkonfitüre und Zwiebelkrokant

Gebratene Wachtel auf Belugalinsen und Trüffelcreme

Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelcrème und Selleriesalat

Sashimi vom weißen und Big-Eye-Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Palmenherzsalat

Suppen und Zwischengänge

Steinpilzcrème mit Breznknödel und Kräutersalat

Spaghettini mit weißer Kalbsbolognese und Herbsttrüffel

Hauptgänge

Entenleberbratwurst mit Blattspinat à la Furikake, gegrillte Avocado und Stampfkartoffeln

Königsberger Klopse mit Vichykarotten und feinem Kartoffelpürée

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

Rochenflügel mit Kapernsoße und süß-sauren Gartengurken

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Pflaume, Birne -

Crème brûlée mit Pflaumenkompott und Zwetschgensorbet

Nougatmuffin mit Pfirsichkompott, Lemoncurd und Vanilleeis

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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