

Abendmenü

Getauchte Jakobsmuschel

- Quinoa / Passionsfrucht -

Medaillon vom bretonischen Hummer

- Quiche Lorraine / Hummer-Bearnaise -

Sorbet von Lustau rose

- Himbeere / Traubengranite -

Rücken vom Husumer Deichlamm

- Rosmarinbutter / Bohnencassoulet / cremige Polenta -

Auswahl von Rohmilchkäse

(3 Stk. pro Person)

wahlweise

Pralinenschnitte

- blaue Feige / Salzkaramelleis / luftiges Biskuit -

€ 95

Herbstmenü

Sashimi vom Big- Eye und weißen Thunfisch

- Wasabi / Ingwer / Sprossensalat -

Steinpilzschaumsüppchen

- Brezenknödel / Wildkräutersalat -

Nüsschen vom Deister Rehbock

- Pfifferlinge / Selleriepüree / Schokoladen-Piementojus -

Sauerrahm

- Quitte / Karamell / Valrhôna-Schokolade -

€ 79