

## 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