

## Abendmenü

Gebratene Wachtel  
- Belugalinsen / Trüffelcreme -  
\*\*\*

Marseiller Bouillabaisse  
- Meeresfrüchte / Aioli -  
\*\*\*

Sorbet vom Muskatkürbis  
- Blutorangengranité / Russian Standard Vodka -  
\*\*\*

Rücken vom Husumer Deichlamm  
- Rosmarinbutter / Fenchel / Joghurt-Minz-Risotto -  
\*\*\*

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