

Vorspeisen

- Bio-dynamische Wintersalate / geröstete Nüsse / Croûtons / alter Aceto oder Frenchdressing - 8.50 €
Crispy spicy Thunfisch / Sashimi / Chili / Wakame - 17 €
Gebeizter Deister Rehschinken / rote Zwiebelkonfitüre / geräucherte Mascarpone / Essigschnee - 22 €
Kross gebratenes Milchkalbsbries / Koriander-Minz-Joghurt / Bulgursalat / Chilimayonnaise - 24 €
Medaillon vom Maine Lobster / gepickelte Blumenkohl Panna Cotta - 26 €
Tatar & Tranchen vom Balik-Lachs / gefüllte Avocado / Saiblingskaviar - 27 €

Suppen & Zwischengänge

- Schaum von gelber Paprika / Kalbsklößchen / Ananas-Chutney / Yuzu-Infusion - 14 €
Ochsenschwanz-Ravioli / zweierlei Spinat / Kartoffelschaum - 19 €
"Himmel & Erde" / cremiges Kartoffelpüree / Carpaccio von der Gänsestopfleber / Trüffel - 26 €

Fisch

- Qubiak vom Fjord-Lachs / Senf-Schmandsoße / Butterkohl / Stampfkartoffeln - 29 €
Kross gebratener Atlantik-Wolfsbarsch / dicke Bohnen / Meeresfrüchte / Bouillabaisse - 39 €

Fleisch

- Rücken vom Deister Frischling à la Robert / Bordelaise / Schwarzwurzeln / Breznknödel - 39 €
Medaillon vom Milchkalb "Art Wellington" / Champignon-Duxelles / Trüffeljus / Zwiebelsoubise - 42 €