

## Abendmenü

Gebeizter Deister Rehschinken  
- rote Zwiebelkonfitüre / geräucherte Mascarpone / Essigschnee –  
\*\*\*

Kross gebratener Atlantik-Wolfsbarsch  
- dicke Bohnen / Meeresfrüchte / Bouillabaisse -  
\*\*\*

Sorbet von blauer Portweifeige  
- Walnuss-Chip / Honigschaum -  
\*\*\*

Medaillon vom Milchkalb "Art Wellington"  
- Champignon-Duxelles / Trüffeljus / Zwiebelsoubise / Chicorée –  
\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäse  
(3 Stk. pro Person)  
*wahlweise*  
Multivitamin von tropischen Früchten  
- grünes Apfelsorbet / Zitronenbaiser / Frischkäse -

€ 98

## Wintermenü

Crispy spicy Thunfisch  
- Sashimi / Chili / Wakame -  
\*\*\*

Schaum von gelber Paprika  
- Kalbsklößchen / Ananas-Chutney / Yuzu-Infusion -  
\*\*\*

Rücken vom Deister Frischling à la Robert  
- Bordelaise / Schwarzwurzeln / Breznknödel –  
\*\*\*

Passionsfrucht-Törtchen  
- Rumkugel / Ananas / Kokosnuss-Eis -

€ 69