Menü

Kulinarische Einstimmungen

Confierter Saibling

Kopfsalat | Buchweizen | Ingwer

*als Vorspeise 40 €*

\*\*\*

Kaisergranat

Blumenkohl | Curry-Mayonnaise | Kokos- Krustentierschaum

*als Zwischengang 36 €*

\*\*\*

Sellericher Ei

Nordseekrabben | Spinatcreme | Speck-Krusteln

*als Vorspeise 22 €*

\*\*\*

Kalbsbries und Herz

Hanfsalat | Bohnencassoulet | Röstzwiebelsud

*als Zwischengang 38 €*

\*\*\*

Naurather Rehrücken

Blaubeere | Spitzkohl geflämmt |Petersilienwurzel | Langpfeffer Jus

*als Hauptgang 48 €*

\*\*\*

„Sommergarten“

Brombeere | Johannisbeere | Champagner | Minze

*20 €*

\*\*\*

Deutsche Rohmilchkäse Auswahl

*18 €*

*5 - Gang 130 € (ohne Ei & Käse)*

*6 - Gang 145 € (ohne Käse)*

*7- Gang 155 €*