

# Menü

## Kulinarische Einstimmungen

### Seesaibling

Pomelo | Kopfsalat | Schnittlauch-Mayonnaise | Buttermilch-Sud

*als Vorspeise 40€*

\*\*\*

### Steinbuttfilet

Sandkarotte | Ingwer | Artischocke | Sellerie | Verveine-Beurre-Blanc

*als Zwischengang 45€*

\*\*\*

### Onsen-Ei

Kalbsbries | Spitzkraut | Kartoffel | Braune Butter | Röstzwiebelsud

*als Zwischengang 35€*

\*\*\*

### Friesen Wagyu Rind [Vegas Strip Cut]

Aubergine | Kichererbse | Falafel | Vadouvanjus

*als Hauptgang 54€*

\*\*\*

### „Poltinger“ Lammkeule

Spitzmorchel | Erbsen | Brotknödel | Schinken-Schaum

*als Hauptgang 55€*

\*\*\*

### „Riesling“

Muskatblüte | Birne | Zitrone

22€

\*\*\*

### Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann

22€

\*\*\*

### Feine Patisserie

*4 – Gang 150 € (ohne Steinbutt, Wagyu Rind & Käse)*

*5 - Gang 170 € (ohne Onsen-Ei & Käse)*

*6 - Gang 185 € (ohne Käse) | 7- Gang 195 €*