

Starters

Hokkaido Kürbis Crèmesüppchen

Jakobsmuschel - Apfel-Ingwer-Relish - Kerne
€ 12,00

Fenchel-Gurken-Salat

Konfierter Wildlachs - Orange - Dill
€ 13,50

Herbstliche Pflücksalate

Fetacrumble - Orangenfilets - eingelegte Oliven
€ 9,50

Ceviche von der Gelbflossenmakrele

Avocado - Mandarine - Asia Marinade
€ 18,50

Tartar von der Friesland Färs

Sauerteig Toast - Bio Eigelbcreme - Senfemulsion
Ohne Imperial Auslese Kaviar € 15,00
mit 5 g Imperial Auslese Kaviar + € 11,00
mit 10 g Imperial Auslese Kaviar + € 19,00

Mains

Gereiftes Black Angus Ribeye

Pimentos de Padron - Kartoffel Churros - Chipotle
€ 36,00

Geschmortes Bäckchen vom Weideochsen

Kartoffelschaum - Rosenkohlblätter - Herbsttrüffel
€ 34,00

Filet vom Heimischen Saibling

Beluga Linsen - Artischocke - Champagnerschaum
€ 31,50

Conchiglioni Pasta

Salsiccia - Fenchel Velouté - gebeiztes Bio Eigelb
€ 19,50

Courgette Tartelette

Ziegenfrischkäse - Pastinakencreme - Röstzwiebelsud
€ 22,00

Desserts

Panna Cotta vom Hokkaido Kürbis

Kernöl Bisquit - Karamell - Bratapfel Sorbet
€ 10,00

Blaubeer Tartelette

Schokoladen-Chantilly - Meringue - Blaubeer Sorbet
€ 11,00

Dreierlei vom Edelkäse

Bananensenf - eingelegten Oliven - Früchtebrot
€ 12,50