

„DÄNISCHER KAISERGRANAT“

Ochsenmark-Gnocchi – Sauerrahm – Kaviar – Verveine

„ISLAND SCHELLFISCH“

Rouille-Ravioli – Safran-Muschelsud – Artischocke & Focaccia

„JAKOBSMUSCHEL & APFEL“

Chorizo-Fumet – Eisbein-Salat & Knusper

„CORDON BLEU“

Bretonische Scholle & Kalbskopf – Kartoffelsalatcreme – Spargel,
Cheddar-Trüffelsauce

„PERLGRAUPEN RISOTTO“

Gebackenes Eigelb – Puntarelle – Wiesenkräuter

„CHALLANS ENTENBRUST“

Süßkartoffel – Zuckererbsenpüree – Papaya mit Koriander & Chili

„USEDOMER REH“

Rücken & Ragout – Sellerie – Morcheln – Wacholderjus

„POLNISCHE RÄUCHERKÄSECREME“

Schnittlauch – Cranberry – Radieschen – Malz

„MÜSLI GET FRESH“

Rhabarber – weiße Schokolade – Sauerklee – Holunderblüte

„AB DURCH DIE HECKE“

Walderdbeer – Kamillen-Crumble – Rose – Sauerampfer

3-Gang-Menü 80 €–105 €* 4-Gang-Menü 90 €–125 €*

5-Gang-Menü 100 €–145 €* 6-Gang-Menü 110 €–160 €*

*Mit Weinbegleitung.

Gerne beraten wir Sie bezüglich allergener Inhaltsstoffe.