

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive  
 Champignon, Granny Smith & Petersilie

Litschi, Sardelle & Speck  
 Aal & Lauch

Gillardeau Auster, Rinderlende & Limette

Menü

Bretonische Makrele

Kalbs-Vinaigrette, gezupfte Haxe, Zwiebelmayonnaise & Shiso

Forelle aus der Lüneburger Heide & Kaviar „Imperial Auslese“

Räucherforelle, Savora-Senf, Kartoffel, Gurken-Relish

und / oder

Neubokler Spargel „Barbecue“ mit Eisbein

Sauerkraut & Bachkresse-Aioli

Freilandhuhn vom Hof Odefey

Kopfsalat, Mais, Essigemulsion, Eigelb-Creme & Bacon-Öl

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Zitrone, Salbei & Topinambur

Röstsud & Edamame

Süßes Finale

Erdbeere, Basilikum & Burrata  
 Geschmorte Ananas, Buchweizen-Blini & Quark  
 Macaron - Pink Grapefruit

Pralinen

Gerne empfiehlt Ihnen unser Chefsommelier Marcel Runge glasweise je 0,1 l  
 zu den einzelnen Gerichten eine korrespondierende Premium Weinreise

4 Gänge 160 € - ohne Forelle, Sorbet & Käse

Weinreise 80 €

6 Gänge 195 € - mit Sorbet oder Käse

Weinreise 115 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir  
 alle Menüs möglichst nur tischweise servieren können.

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben,  
 z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser Restaurantteam für weitere Hilfestellungen /  
 Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive  
Champignon, Granny Smith & Petersilie

Litschi, Sardelle & Speck  
Aal & Lauch

Gillardeau Auster, Rinderlende & Limette

Menü

Gänseleber & Honigmet-Cremeeis  
Honigbier-Vinaigrette, Butterwaffel & Raps  
und / oder

Bretonische Makrele  
Kalbs-Vinaigrette, gezupfte Haxe, Zwiebelmayonnaise & Shiso

Forelle aus der Lüneburger Heide & Kaviar „Imperial Auslese“  
Räucherforelle, Savora-Senf, Kartoffel, Gurken-Relish

Seezunge & braune Butter  
Rauchmandel, Blattspinat, knusprige Milchkraut & Hagebutte

Neubokler Spargel „Barbecue“ mit Eisbein  
Sauerkraut & Bachkresse-Aioli

Odenwälder Schnecken  
Walnuss-Kräutergrauen & Schneckenkaviar

Müritzer Lammrücken „Curry“  
Aubergine, Gewürzreis, Zitronenschalencreme, Minze & Joghurt

Rohmilchkäse vom Wagen  
und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Rhabarber & Milcheis  
Kerbel, Quinoa & Pastinake

Süßes Finale

Erdbeere, Basilikum & Burrata  
Geschmorte Ananas, Buchweizen-Blini & Quark  
Macaron - Pink Grapefruit

Pralinen

7 Gänge 215 € - ohne Gänseleber, Schnecken & Käse

Weinreise 135 €

8 Gänge 230 € - ohne Schnecken, Sorbet oder Käse

Weinreise 155 €

10 Gänge 250 € - bestellbar bis 20 Uhr

Weinreise 175 €