

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
 Champignon, Granny Smith & Petersilie

Litschi, Sardelle & Speck
 Aal & Lauch

Gillardeau Auster, Rinderlende, Kerbel & 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

Flusszander
 Kohl-Dashi Sud, Buchenpilze & Grünkohlpesto

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

„Tea time“ – Roibusch, Sablés Croûton & Elstar-Apfel
 Geschmorte Ananas, Buchweizen-Blini & Quark
 Chou – Creme von der Choba Choba Schokolade (71%)

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, Kerbel & Limette

Menü

Gänseleber mit mariniertes Jakobsmuschel
Mandarine & Sesam

und / oder

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

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

Flusszander
Kohl-Dashi Sud, Buchenpilze & Grünkohlpesto

Rote Garnele & Schweinebauch
Sauce Mechouia, fermentierte Karotten, Koriander & Ingwer

Odenwälder Schnecken
Walnuss-Kräutergrauen & Schneckenkaviar

Onglet vom Black Angus Rind & schwarzer Trüffel
Schwarzwurzeln & schwarzer Reis

Rohmilchkäse vom Wagen
und / oder
Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Eingelegte Kirschen mit bengalischem Pfeffer & Gewürztagetes
Heu, Nussbutter & Roggen

Süßes Finale

„Tea time“ – Roibusch, Sablés Croûton & Elstar-Apfel
Geschmorte Ananas, Buchweizen-Blini & Quark
Chou – Creme von der Choba Choba Schokolade (71%)

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 €