

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive  
Spicy Hühnerhaut, Avocado & grüne Olive

Sepia, Chicorée, Grapefruit & Macadamia  
Saibling, Kohlrabi & Sesam

Wachtelei, Champignons & Kalbszunge

Menü

Gillardeau Austern mit Rinderrohfleisch & gelierter Essenz  
Pinienkerne, Nonpareilles & Sardellen-Zwiebelcreme

Bachforelle aus der Lüneburger Heide  
Rauch-Brandade, Granny Smith, Meerrettich & Toast

Kartoffel - Pot au feu  
Blattspinat, Eigelb & Périgord Trüffel

Miéral Taube „Caesar“  
Romanasalat, Parmigiano Reggiano & geräucherte Mandeln

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Preiselbeerholz & Rote Bete  
Blätterkrokant, Stangenpfeffer & Choba Choba Schokolade

Süßes Finale „Petit Français“

Crème brûlée  
Cœur coulant

Pralinen

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

7 Gänge 225 €	Weinreise 135 €
6 Gänge 210 € - mit Sorbet oder Käse	Weinreise 115 €
5 Gänge 195 € - ohne Pot au Feu, mit Sorbet oder Käse	Weinreise 80 €

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  
Spicy Hühnerhaut, Avocado & grüne Olive

Sepia, Chicorée, Grapefruit & Macadamia  
Saibling, Kohlrabi & Sesam

Wachtelei, Champignons & Kalbszunge

Menü

Gänseleber & gelierte Essenz  
Birnen-Karamell, Malz & Erdnuss

Kabeljau & Imperial Kaviar  
Marinierter Rotkohl & Räucherfisch-Velouté

Flusskrebs & Müritzer Lammzunge  
Mixed Pickles-Vinaigrette, Bratkartoffelschaum & schwarzer Senf

Zander & Schweinekinn  
Feldsalat, Speck & Périgord Trüffel

Huhn Odefey „Supreme“  
Frikassee & Brust, Spitzmorcheln, Périgord Trüffel

Chuck Rib „Kagoshima Wagyu“  
Sesam, fermentierte Schwarzwurzeln, Rettich & Radieschen

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Mais & Honig  
Radicchio & Mandel

Süßes Finale „Petit Français“

Crème brûlée  
Cœur coulant

Pralinen

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 9 Gänge 255 € - bestellbar bis 20 Uhr               | Weinreise 175 € |
| 8 Gänge 240 € - mit Sorbet oder Käse                | Weinreise 155 € |
| 7 Gänge 225 € - ohne Kabeljau, mit Sorbet oder Käse | Weinreise 135 € |

Bei Menü-Änderungen erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.