

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Ama Ebi Garnele, Erbsen & Macadamia

Makrele, Buchweizen & Physalis

Tamarillo, Brotsalat & Burrata

Menü

Gänseleber mit Birne „Santa Maria“
Kaffee, Feldsalat & Brioche

Sicher Saibling & geröstete Bucheckernkerne
Avocado & Gurke

Unser Ei „orientalisch“ & geschmorte Lammschulter
Granatapfel, Kefir & Bulgur

Onglet "Nierenzapfen" vom Weiderind
Coleslaw & Short-Ribs

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Koriander-Minz-Mousse
Nektarine & Dulce de leche

Süßes Finale

Joghurtmousse, Waldheidelbeeren & Süßdolde

Pralinen

5 Gänge 215 € - ohne Saibling, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 230 € - mit Sorbet

7 Gänge 245 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, möchten wir Sie bitten, eine einheitliche Menüauswahl zu treffen.

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

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Ama Ebi Garnele, Erbsen & Macadamia

Makrele, Buchweizen & Physalis

Tamarillo, Brotsalat & Burrata

Menü

Gebeizte Forelle aus der Lüneburger Heide
Buttermilch, Paprika & Rettich

Bretonische Seezunge mit Kalbszungen-Duxelles
Champignons & braune Butter

Kaisergranat & geschmortes Schweinekinn
Karotte, Krustentier-Mayonnaise

Brust von der Étouffée Taube a la „Tikka Masala“
Linsen & Lauch

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Johannisbeerstrauch
Haselnuss & Rosmarin

Süßes Finale

Joghurtmousse, Waldheidelbeeren & Süßdolde

Pralinen

5 Gänge 215 € - ohne Kaisergranat, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 230 € - mit Sorbet

7 Gänge 245 €

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.