

Einstimmungen

Ananas, Gin-Tonic & Pistazie
 Champignon, Granny Smith & Petersilie

Litschi, Sardelle & Speck
 Aal & Lauch

Gillardeau Auster, Rinderlende & Limette

Menü

Regionale Forelle „mariniert & geflämt“
 Wacholdermayonnaise, Meerrettich, Gurke & Schüttelbrot

Erbsen-Allerlei
 Pochiertes Eigelb, Senf & Mimolette
 und / oder
 Seezunge & braune Butter
 Rauchmandel, Blattspinat, knusprige Milchhaut & Hagebutte

Freilandhuhn vom Hof Odefey
 Kopfsalat, Mais, Essigemulsion & Bacon-Öl

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

Zitrone, Salbei & Topinambur
 Röstsud & Edamame

Süßes Finale

Erdbeere, Basilikum & Burrata
 Sizilianisches Mandel-Granita & Brioche

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 Seezunge, 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

Ananas, Gin-Tonic & Pistazie
Champignon, Granny Smith & Petersilie

Litschi, Sardelle & Speck
Aal & Lauch

Gillardeau Auster, Rinderlende & Limette

Menü

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

Regionale Forelle „mariniert & geflämmt“
Wacholdermayonnaise, Meerrettich, Gurke & Schüttelbrot

Erbsen-Allerlei
Pochiertes Eigelb, Senf & Mimolette

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

Glasiertes Kalbsbries
Marinierter & gepickelter Rettich, Kapern & Schnittlauch-Velouté

Odenwälder Schnecken
Walnuss-Kräutergrauen & Schneckenkaviar

Rücken & Zunge vom Müritzer Lamm „Curry“
Aubergine, Gewürzreis, Zitrone, Minze & Joghurt

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

Rhabarber & Milcheis
Kerbel, Quinoa & Pastinake

Süßes Finale

Erdbeere, Basilikum & Burrata
Sizilianisches Mandel-Granita & Brioche

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 €