

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. HIER WIRD IMMER WAS GETAUSCHT, IST WAS AUFGEGESEN
WIRD ES DURCH WAS ANDERES MINDESTENS GENAUSOLECKERERES ERSETZT

APERITIF EMPFEHLUNG- DRY JANUARY

KNUT 0,0 TONIC

GIBT ES NATÜRLICH AUCH MIT ALKOHOL ☺

8cl Knut Hansen Hamburg dry Gin alkoholfrei 2cl Dr. Polidori Cucumber Tonic und

10 cl Goldberg Yuzu Tonic

0,2l 15,50

ESTRELLA GALICIA TOSTADA

Dunkles alkoholfreies Bier mit markant hopfigem Geschmack

0,33 l 4,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Lauwarmes Fladenbrot an Basilikum-Frischkäse und halbgetrockneten Tomaten

12,90

HAUPTGÄNGE

St. Pierre Filet in einem Sud aus Safran Wermut und Kräutern pochiert

mit Fenchel, geschmolzenen Kirschtomaten und Drillingen an gratinierten Greenshell Muscheln

mit Sobrasada-Haselnusskruste 34,90

Ravioli Limone di Sorrento

Ravioli mit einer cremigen Füllung aus Bohnen und Sorrento Zitrone an Bimi Brokkoli,

knackigen Sugar Snaps, braunen Champignons, Ziegenkäse Crumbles und etwas frischer Bergamotte

28,50

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Lackierter Räucheraal

auf Kartoffel-Essiggurken-Sockel, angegossen mit Steckrübencreme 19,50

Waldpilzravioli mit Butterschaum

gehobelten braunen Champignons und Pumpernickel Bröseln 17,90

Französische Maisentenbrust

an Portwein-Preiselbeer-Lack zweierlei vom Rotkohl, Preiselbeer Kroketten und kandierten Walnüssen 34,90

Miniatuur vom Käsefondue

Mini Käsefondue mit Vanillebirnenspalten und geröstetem Brioche 16,90

Heidelbeere, Topfen und Schokolade

Quarkmousse im Schokoladenkästchen an zweierlei von der Heidelbeere, eingemachte Heidelbeeren und Heidelbeersorbet auf geröstetem Schokoladensand, mit Lemon Curd und Baiser Tropfen 15,90

5 GÄNGE 98,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON

Alle Weine enthalten Sulfite. Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Getränkekarte