

SAISONALES

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

APERITIF EMPFEHLUNG

KNUT 0,0 RHUBARB

GIBT ES NATÜRLICH AUCH MIT ALKOHOL ☺

10cl Knut Hansen Hamburg dry Gin alkoholfrei 1cl Zitronensaft,
1cl Zuckersirup, 10 cl fritz Rhabarberschorle
0,2l 15,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Hummus mit Petersilien Öl und Taggiasca-Oliven an lauwarmem Fladenbrot 12,90

HAUPTGÄNGE

Skrei Loin auf Pommery Sauce mit dreierlei Spargel

Winterkabeljau Filet auf Pommery Senfsauce getoppt von lauwarmem Meeresspargelsalat an
Cremigem Kartoffelpüree und gebratenem weißen und Grünen Spargel 36,90

Polenta, Parmesan und mediterranes Gemüse

Gebackener Polenta Riegel an Parmesanschaum, kurz geschmortem mediterrane Gemüse,
Broccolini und knackigen Zuckerschoten 26,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Anchoa Cantabrica, piparras y manzanilla

Sardellenfilet aus dem Golf von Biscaya auf Kartoffelsockel mit Röstzwiebelbutter, gebackenen Kapern, halbgetrockneten Kirschtomaten und einem Relish aus eingelegten milden grünen baskischen Chilis und Manzanilla Oliven

17,50

Dreierlei von der Erbse mit Périgord Trüffel

Erbsen Gransole mit jungen Erbsen, Erbsenkresse, Parmesanschaum und frischem Périgord Trüffel

24,90

Sanft geschmorte Hirschbäckchen

in Portweinsauce auf cremigem Safran-Risotto mit zweierlei gebratenem Spargel

36,90

Burrata Tomate und Physalis

Mini Burrata an dreierlei Tomaten mit geblämmter Physalis, Basilikum Öl und Crunchy Basilikum

16,50

Schokolade, Erdbeeren, Mascarpone und Kaffee

Ein „Blumentöpfele“ aus Karamellschokolade gefüllt mit Mascarpone zweierlei von der Erdbeere Schokoladen „Erde“ und hausgemachter Mokka Eiscreme

16,90

5 GÄNGE 105,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON