

BUSINESS LUNCH

Di. – Sa. von 12:00 bis 15:00 Uhr

Zander

Kalbszunge "süß-sauer" | Beluga-Linsen | Leberjus

€ 20,-

Lamm-Terrine

Rote Bete | Buttermilch | Preiselbeere

€ 22,-

Bluefin - Thunfisch

Rauchaal-Würze | Sauerampfer

€ 33,-

Roulade von Ente & Schwarzfederhuhn

Sellerie | Olivenjus

€ 31,-

Brombeere

semifredo

Rumfrüchte | Kuchencreme

€ 16,-

„Kalter Hund“

Pistazien-Eiscreme | Amaretto

€ 16,-

2-Gänge Business Lunch € 39,-

inkl. Wasser (0,25l), Wein (0,2l) & Kaffee

3-Gänge Business Lunch € 49,-

inkl. Wasser (0,25l), Wein (0,2l) & Kaffee

KLASSIK

Grüne Olive mit Blutorangen-Aroma & Dillblüte
karamellisiertes Brot mit Scarmorza, fermentierter Tomate & Oregano

Kroepoek von Nordseekrabben mit Ziegenkäse & Estragon
Knusprige Nori-Alge mit Pfeffermakrele, Ananas & Fett

Kabeljau-Brandade mit Yuzu & Kamille
„Gurkenfisch“ mit Sojagel & Parmesan-H²O

Dörrfleisch
Knäckebrot mit „Nussbutter“

Graved Fjord-Forelle „mi cuit“
Wacholder-Aromen & Reduktion | gebeizte Gurke | Oxalis

*Weingut Delheim (Südafrika)
Chenin Blanc 2016*

Fisch-Brötchen
Rauch-Aal | frittierter Brioche | frisches Sauerkraut | Aioli | Meerrettich

*Weingut Wassmer (Baden)
Grauer Burgunder „SW“ 2017*

Hummer - in Nussbutter confiert
mit Gomasio - Sesamsalz | Sellerie | reduzierte Buttermilch
Kapuzinerkresse | „Carabinero-Fumet“

*Weingut Rebholz (Pfalz)
Chardonnay „R“ 2016*

Stör-Tranche
mit Vin Jaune-beurre blanc | Kaviar & Kartoffel

*Weingut Domaine Fabien Coche (Burgund)
Meursault 2017*

Heu
Eiscreme | Quitte aus dem Alten Land
Reiscracker mit Heusirup & Blüten
*Weingut Kracher (Burgenland)
Cuvée Auslese (Welschriesling & Chardonnay) 2017*

Marshmallow & Fudge
Macarons
Pralinen & Schokolade

5-Gänge-Menü € 109,-
Getränkebegleitung € 60,-

SPEZIAL

Grüne Olive mit Blutorangen-Aroma & Dillblüte
karamellisiertes Brot mit Scarmorza, fermentierter Tomate & Oregano

Kroepoek von Nordseekrabben mit Ziegenkäse & Estragon
Knusprige Nori-Alge mit Pfeffermakrele, Ananas & Fett

Kabeljau-Brandade mit Yuzu & Kamille
„Gurkenfisch“ mit Sojagel & Parmesan-H²O

Dörrfleisch
Knäckebrötchen mit „Nussbutter“

Soja-Eigelb
geräucherter Eigelb-Bottarga | Gänseleber-Parfait | Schnittlauch

Weingut Kallfelz (Mosel)
Merler Stephansberg Riesling feinherb 2017

Pulpo
Suquet-Püree | Manchego-Sud | Dillöl

Weingut Rebholz (Pfalz)
Chardonnay „R“ 2016

Bretonischer St. Pierre
Karotten-Escabeche | Enten-Auszug

Weingut Meyer-Näkel (Ahr)
Us de la Meng 2017

Laugen-Taco mit Powerbutter, Salz-Zitronen Marmelade & Rinderherz

Iberico Schwein
Pluma über Holzkohle gegart & gepökelte Backe
Pinienkern - Carbonara | Trüffel | Vogelmiere

Weingut Allesverloren (Südafrika)
Shiraz 2016

Alter Gouda – Panna Cotta
Radicchio-Kimchi | Granny Smith-Apfel

Royal Oporto
Tawny Porto 20 Years

„Fürst Pückler – Schnitte“
Skyr – Kastanie - Wildkirsche

Weingut Pfaffmann (Pfalz)
Riesling Beerenauslese 2016

fermentierte Banane
Sorbet | geriebene Piemonteser Haselnüsse | Schokolade-Karamell

Brauerei Störtebeker (Stralsund)
Keller Bier 1402

Marshmallow & Fudge
Macarons
Pralinen & Schokolade

7-Gänge-Menü € 143,-
(Bestellannahme ab 18:00 Uhr)
Getränkebegleitung € 72,-