

„MARINIERTE GELBSCHWANZMAKRELE“

Passionsfrucht Sojasauce – Kimchi – Karotte – Kalbskopf

„DÄNISCHER KAISERGRANAT & JUVENIL FERKEL“

Lardo Espuma – Shiitake Marmelade – Umami Emulsion

„ST. PIERRE GEWÜRZHÄNDLER ART“

Spinat – Hollandaise – Buchweizen

„FRENCH TOAST BOUDIN NOIR“

Mecklenburger Räucheraal – Topinambur – Apfel – Rote Bete

„CONFIERTER CHICORÉE“

Mimolettecreme – Piemonteser Haselnuss – Bulgarischer Trüffel

„BATBOUT & ENTENHERZEN“

Gerösteter Blumenkohl – Joghurt – Kreuzkümmel – Lauch

„BIO EIGELB IN PORTWEIN POCHIERT“

Schaum von schwarzem Rettich – Krosser Speck – Australischer Wintertrüffel

„MÜRITZ LAMM & ZUNGE“

Artischocke – Paprika leicht geräuchert – Knoblauch

„GRUYÈRE BAISER“

Schwarzbrot Crumble – Schnittlauch – Cranberry

„EINGEWECKTE KIRSCHEN“

Brioche – Schwarzbiercreme – Malzchip – Leicht salziges Karamelleis

**3-Gang-Menü 80 €–105 €* 4-Gang-Menü 90 €–125 €*
5-Gang-Menü 100 €–145 €* 6-Gang-Menü 110 €–160 €***

*Mit Weinbegleitung.

Gerne beraten wir Sie bezüglich allergener Inhaltsstoffe.