

„TATAR VOM DÄNISCHEN KAISERGRANAT“

Gebackene Kaviar Kartoffel – Kerbelcreme – Bergamotte

„GEBEIZT & GEFLÄMMTE GELBSCHWANZMAKRELE“

Zwiebel-Ponzu-Sud – Algencreme – gebackene Auster

„ST. PIERRE GEWÜRZHÄNDLER ART“

Spinat – Krustentier-Hollandaise – Safran Muschelsud Buchweizen

„FRENCH TOAST BOUDIN NOIR“

Mecklenburger Räucheraal – Apfel – Rote Bete

„SCHWARZER RETTICH SCHAUM“

Gebackenes Bio Eigelb – Ragout von Rettich und Entenherzen – Trüffel

„IMPERIAL TAUBENBRUST“

Confierter Chicoree – Mimolettecreme – Piemonteser Haselnuss – Innereien Jus

„MÜRITZ LAMM & ZUNGE“

Artischocke – Paprika leicht geräuchert – Knoblauch

„GRUYERE BAISER“

Schwarzbrot Crumble – Schnittlauch – Cranberry

„ANANAS KALTSCHALE“

Topinambur-Honigpüree – dunkle Schokolade – Petersiliensorbet

„FRESH & FUNKY“

Hibiskus Gel – Kokossteine – weiße Schokolade – Basilikum-Limonen Gelee – Mandarinsorbet

**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.