

Aperitivempfehlung

Quitti – Tonic
Hausgemachter Quittensirup / Müller DRY Gin / Limette / Tonic
0,2l – 7,0 €

Unser Wochenmenü

Vorspeise

Handgeschnittenes Kalbstatar
Schnittlauch / Buttermilch /
grüner Spargel / Parmesan

Suppe

Caprese mal anders
geeistes Tomatensüppchen / Büffelmozzarella /
Basilikum / Olivenöl

Zwischengang

Cremiges Pfifferlings-Risotto
Pulpo sous vide / Pecorino /
Schnittlauch / Tomate

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Stör aus Jessen
Geschmorter Pak Choi / confierte Kartoffeln /
Zitronengrasschaum

Dessert

Hausgemachte Joghurtravioli
dunkle Schokolade / Erdbeersorbet

3 Gänge

45 €

4 Gänge

57 €

5 Gänge

65 €

Unser vegetarisches Wochenmenü

Vorspeise

Ziegenkäsecanneloni
Lauch / Tomate / Bärlauch

Suppe

Caprese mal anders
geeistes Tomatensüppchen / Büffelmozzarella /
Basilikum / Olivenöl

Zwischengang

Cremiges Pfifferlings-Risotto
Pecorino /
Schnittlauch / Tomate

Hauptgang

Hausgemachte Rote Beete Spaghetti
Meerrettich-Schaum /
geschmorter Mangold / Sesam

Dessert

Tartelette von weißer Schokolade
Mango / Passionsfruchtsorbet

3 Gänge

35 €

4 Gänge

45 €

5 Gänge

55 €