

Speisekarte

Gültig vom 9. - 20. Dezember 2021

Weißkohl von Deckers Biohof

Raita | Blutorange

18 €

☆☆☆

Krustentiersüppchen

Langustine | Fenchel | Finger Limes

23 €

☆☆☆

Geräucherter Kaninchenrücken

Pommery Senf | Karotten | Tapioca

22 €

☆☆☆

Steinbutt

Pastinake | Lardo | Gurke

38 €

☆☆☆

Kaki

Butterkeks | Dulce di Leche

13 €

5- Gang- Menü 91 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Kaninchen) 75 € p.P.

3- Gang- Menü (ohne Kaninchen & Suppe) 61 € p.P.

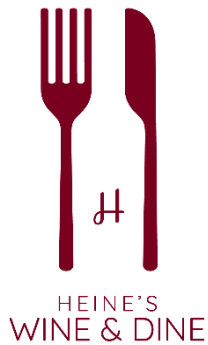
Käseabschluss 9€

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Die einzelnen Gerichte können auch separat bestellt werden, zum angegebenen Preis (dann in größerer Portion als im Menü).

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir das Menü auch vegetarisch zubereiten.

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Menu

from 9. – 20. December 2021

Local cabbage

Raita | blood orange

18 €



Crustacean soup

Langoustine | fennel | finger limes

23 €



Smoked filet of rabbit

Pommery mustard | carrots | tapioca

21 €



Turbot

Parsnip | Lardo | cucumber

38 €



Persimon

Shortbread | Dulce di leche

13 €

5 course menu 91 € p.P.

4 course menu (without rabbit) 75 € p.P.

3 course menu (without rabbit & soup) 61 € p.P.

Cheese finish 9€

We offer accompanying wines with menu.

The dishes can be ordered separately without taking the whole menu (the portions will be bigger than in the menu).

If asked in advance we can offer a vegetarian option as well.