



## Unsere Genussempfehlung

Dreierlei Apéro

\*\*\*

Amuse-Bouche

\*\*\*

Pulpo

Havelländer Apfelschwein | Tomate | Mais | fermentierte Paprika | Whisky

\*\*\*

Bachsaibling aus der Lüneburger Heide

Holunderblüte | Kartoffel | Waldpilze

\*\*\*

Wildfang Kaisergranat

Herzmuschel | Fenchel | Saubohne | Safran

\*\*\*

Maibockrücken

Pfifferlinge | Kohl | Zwiebel | Kirsche

\*\*\*

Spargel

Himbeere | Weiße Schokolade | Zitronengras

\*\*\*

Gartenerdbeere

Landjoghurt | Erdnuss | Yuzu

\*\*\*

Süßigkeiten

Rodesand-Menü 139 EUR

ohne Wildfang Kaisergranat 119 EUR

ohne Wildfang Kaisergranat | Bachsaibling | Spargel 92 EUR

Weinbegleitung:

3 Weine 79 EUR | 4 Weine 99 EUR | 5 Weine 109 EUR



## Vorspeisen & Zwischengänge

### Pulpo

Havelländer Apfelschwein | Tomate | Mais | fermentierte Paprika | Whisky

42

### Fenchel

Tomate | Sellerie | Olive

26

### Pfifferling

Erbse | Spargel | Estragon

28

### Bachsaibling aus der Lüneburger Heide

Holunderblüte | Kartoffel | Waldpilze

34

### Wildfang Kaisergranat

Herzmuschel | Fenchel | Saubohne | Safran

48

## Hauptgänge

### Rinderfilet „Rossini“

Bio-Entenleber | Perigord-Trüffel | Ofensellerie

58

### Artischocke

Kartoffel | Paprika | Sommertrüffel

42

### Bretonischer Hummer

Pfifferling | Linguini | Kartoffel

68

## Dessert

### Spargel

Himbeere | Weiße Schokolade | Zitronengras

18

### Gartenerdbeere

Landjoghurt | Erdnuss | Yuzu

18