



## Genussempfehlung

---

Schottischer Label Rouge Lachs  
Gartengurke | Dill | Roggen

Kalbsbacke  
Brioche | Rotkohl | Senf

\*\*\*

Kieler Förde Garnele  
Brokkoli | Ananas | Erdnuss

\*\*\*

Jakobsmuschel  
Blumenkohl | Piemonteser Haselnuss | Yuzu

\*\*\*

Loup de Mer  
Nordseekrabbe | Bachkresse | Perlwiebel | Apfel | Knollen-Ziest

\*\*\*

Maisentenbrust  
Petersilienwurzel | Cassis | Hafer

\*\*\*

Brombeere  
Topfen | Vanille | Blütenhonig

\*\*\*

Abate-Birne  
Guanaja-Schokolade | Mallorca-Zitrone | Dinkel

\*\*\*

Salzkaramell-Praline  
Schokoladen-Macaron  
Canelé

Menü 109,-  
Kleine Weinbegleitung 85,- | Große Weinbegleitung 105,-



---

## Genussempfehlung fleischlos

---

Geräucherte Kartoffel  
Jaipur-Curry | Tropfenpaprika

Rotkohl  
Brioche | Tofu | Senf

\*\*\*

Frischkäse-Ravioli  
Brokkoli | Ananas | Erdnuss

\*\*\*

Blumenkohl  
Piemonteser Haselnuss | Yuzu | Schnittlauch

\*\*\*

Bachkresse  
Apfel | Knollen-Ziest | Perlzwiebel

\*\*\*

Wintertrüffel  
Linguine | Waldpilze | Stundenlandei

\*\*\*

Brombeere  
Topfen | Vanille | Blütenhonig

\*\*\*

Abate-Birne  
Guanaja-Schokolade | Mallorca-Zitrone | Dinkel

\*\*\*

Salzkaramell-Praline  
Schokoladen-Macaron  
Canelé

Menü 109,-  
Kleine Weinbegleitung 85,- | Große Weinbegleitung 105,-