



Von Dienstag bis Donnerstag könnt Ihr aus unserer
Abendkarte mit den besten Produkten aus der Region
zwischen à la carte-Gerichten und Menüs wählen.

3 Gang Menü 44€ | Weinbegleitung 23€

4 Gang Menü 52€ | Weinbegleitung 29€

5 Gang Menü 60€ | Weinbegleitung 36€

7 Gang Menü 77€ | Weinbegleitung 49€

Bei Allergien geben wir Euch gerne Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten. Sprecht uns dazu gerne an!

Vorweg

Fjord Forelle | Gurke | Rettich
15€

Tomaten | Basilikum | Büffelfeta*
14€

Kohlrabi | Sonnenblumenkerne | Johannisbeere | Kerbel*
13€

„Unsere Hamburger Aalsuppe“
11€

Hauptgänge

Fang des Tages | Fenchel | Bohnen | Escabechesud
27€

Onglet & Tatar vom Rind | Pfifferlinge | Wildkräuter
27€

Gegrillte Aubergine | Artischocke | Petersilie | Miso*
19€

Zum Abschluss

Pflaumen | Baiser | Malz | Schokolade
10€

Wildheidelbeeren | Schafsjoghurt | Estragon | Kakao
10€

3 Käse Hoch
12€