

Unser Menü für den heutigen Abend haben wir aus saisonalen und regionalen Produkten für Euch zusammengestellt.

Wählt Eure Gerichte auf der nächsten Seite aus – oder lasst Euch einfach überraschen. Für weitere Erläuterungen stehen wir Euch sehr gerne zur Seite.

Auf Wunsch begleiten wir Euch mit den passenden Weinen zu jedem Gang.

Vorspeisen

Nordseekrabben * Blumenkohl * Bachkresse

Gegrillter Spargel * Buchweizen * Liebstöckel

Zwischengänge

BBQ Kräuterseitlinge * Zwiebel * Fermentierter Knoblauch

Veloute von jungen Erbsen * Skyr * Holsteiner Schinken

Hauptgänge

Fang des Tages * Cesar Salat in Texturen

Maibockkeule * Kohl * Pflaumenessig * Rote Bete

Weißer Spargel * Gerste * Bärlauch

Dessert

Erdbeeren * Roter Wermut * Rapsöl-Madeleine * Kakao

Waldmeister * Rhabarber * Ziegenquark * Gin

Käse

Blauer Baron * Mairüben * Studentenfutter

4 * 5 * 6 * 8 – Gänge – 54 * 63 * 72 * 89 €

4 * 5 * 6 * 8 – Gläser 0,1l – 30 * 37 * 44 * 56 €

Starters

North Sea Crabs * Cauliflower * Watercress

Grilled Asparagus * Buckwheat * Lovage

Intermediate Courses

BBQ Kräuterseitlinge * Onion * Fermented Garlic

Veloutè of Young Peas * Skyr * Holsteiner Ham

Main Courses

Catch of The Day * Cesar Salad in Textures

Venisonmace * Cabbage * Plum Vinegar * Beetroot

White Asparagus * Barley * Wild Garlic

Dessert

Strawberries * Red Wormwood * Rapeseed Oil-Madeleine * Cocoa

Woodruff * Rhubarb * Goats Curd * Gin

Cheese

Blue Baron * Turnip * Nuts and Raisins

4 * 5 * 6 * 8 – Courses – 54 * 63 * 72 * 89 €

4 * 5 * 6 * 8 – Glasses 0,11 – 30 * 37 * 44 * 56 €

daily changes possible!