



Open Minded Cuisine  
Einflüsse aus Europa, Japan und Korea

Seit 2016 lautet die Philosophie von  
Gastgeber Stefan Reinhardt „open minded cuisine“,  
die Küchenchef Raphael Schünemann  
in der offenen Küche umsetzt.

Weltoffen und aufgeschlossen -  
getreu dieses kulinarischen Konzepts bringen  
wir eine mutige Kombination mit Einflüssen aus  
Europa, Japan und Korea auf den Teller und schauen  
dabei gerne über dessen Rand hinaus.

Nie dogmatisch, immer neugierig und vor allem:  
Hauptsache frisch und lecker.

# Die Men Menü

—  
Fine de Claire Auster

Lauch, Quitte



Juvenilerkel

Gegrillter Rücken, Chili, gepuffte Haut



Gelbfloßsenmakrel

Hokkaido, Buttermilch, Kapuziner-Kresse



Mörr Annabelle

Knochenmark, Thunfisch



Brandenburger Hirsch

Pilze, Flowersprouts, Knödel



Lieblingssäse

Pflaume, Hagebutte, Zwiebelsenf



Rötkohl

Valrhona-Jivara, Sesam, Joghurt



7 Gänge 96 / 6 Gänge 87 / 5 Gänge 80

Weinbegleitung je Gang 0,1 | 10

# Vorspeisen / Zwischengänge

## Platte vom Rinderfilet

Wasabi, Kohlrabi, Topinambur

18

## Gegrillter Oktopus

Schmorzwiebel, Johanninuss, Aprikose

16

## Aubergine

Ricotta, Walnuss

14

## Snacks

Kimchi

4

Edamame

4



## Desserts

### Apfel

Yuzu, Mascarpone, Schoko-Erde

12

### Rote Kugel

Valrhona-Jivara, Sesam, Joghurt

12

### Karamell Brûlée

Ingwer-Crème Brûlée

8

Unsere Speisen können deklarationspflichtige Zusatzstoffe und/oder Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMV) enthalten. Eine genaue Auflistung für die betreffenden Speisen, gemäß unserer Rezeptvorgaben, liegt beim Servicepersonal bereit.