

DIE NATUR UND DIE JAHRESZEITEN BESTIMMEN WAS ICH KOCHEN DARF

UND ICH ENTSCHEIDE WIE ES SCHMECKT

MEIN MENÜ

ENTE & MÜRITZ RÄUCHERAAL

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER / RÄUCHERAAL / APFEL / RINGELBEETE / FLOWER SPROUTS

IKEJIME SAIBLING - MÜRITZFISCHER

SASHIMI / SAIBLINGSKAVIAR / EDAMAME / GRÜNE PAPAYA / YUZU / TOM KHA GAI SAUCE

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

GEBRATEN / ZWEIERLEI KÜRBIS / GRÜNKOHL / GRAMMELN / MUSKATELLERSAUCE

BRANDENBURGER REH

REHSCHINKEN / TOPINAMBUR / BUCHENPILZE / WILDKRÄUTER / FICHTE / REHRAHMSAUCE

KALB DRY AGED - RICO SCHLEGEL

IN 2 GÄNGEN SERVIERT / „VON VORN BIS HINTEN“

HAFERWURZEL / KERBELWURZEL / SPÄTBURGUNDERJUS

BLAUER ALLGÄUER - TÖLZER KASLADEN

VARIATION VOM BLAUSCHIMMELKÄSE / EINGEWECKTE BLAUBEEREN / MACADAMIANUSS

WEISSE IVOIRE SCHOKOLADE - VALRHONA

DESSERT VON WEISSER SCHOKOLADE, MANGO, PASSIONSFRUCHT UND VANILLE

FÜNF GÄNGE 100,00 € OHNE JAKOBSMUSCHEL / KÄSE

SECHS GÄNGE 112,00 € OHNE KÄSE

SIEBEN GÄNGE 124,00 €

UM EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF ZU GARANTIEREN, BITTEN WIR SIE UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR ALLE MENÜS MÖGLICHSST NUR TISCHWEISE SERVIEREN KÖNNEN.

BEI MENÜÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS GEBEHEHENFALLS EINEN AUFPREIS ZU BERECHNEN.

KÜCHE: ENRICO DUNKEL

SERVICE: NICO SPALDING, BASTIAN SCHNEEGANS

VALENTINA WELTERLICH

BEI LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER RESTAURANTTEAM.