

VORSPEISE

Rote Bete

Buchweizen / Kalamansi / Dill

24

wahlweise mit N25 Kaviar Oscietra 30g. zzgl. 64

Sülze vom geräuchertem Saibling

Fischerei Schwarten vom Kellersee

Bronzefenchel / Balsamicoessig

26

Dazu empfehlen wir:

Christmann

Weißburgunder | 2023 | „Aus den Lagen“ | trocken | Pfalz

0,1l 9,5 | 0,75l 48

Kaisergranat aus Smögen

Rotkohl / XO-Sauce / Preiselbeere

28

Maronensuppe

Kerbelknolle / Dattel

18

HAUPTGANG

Artischocke

Olive / Salzzitrone / Kichererbse / Sesam-Beurre blanc
Petersilie

36

Brokkoli-Tortellini

Zitrone / Mandel / Pecorino

38

Sylter Miesmuschel Pasta

Bayard Kartoffel / Sanddorn
Fenchel

38

Dazu empfehlen wir:

Tement

Sauvignon Blanc | 2023 | "Kalk & Kreide" | trocken | DAC
0,1l 9 | 0,75l 45

AUF HOLZKOHLE GEGRILLT

Nordsee Steinbuttfilet
Wildfang dänische Küste

48

Nordsee Wolfsbarsch
Nordsee Wildfang

46

Weißer Heilbutt
Wildfang norwegische Küste

44

Confierter Knollensellerie
Miso / Cashewkerne / Schnittlauch

32

Wir lieben Fisch und Gemüse, respektieren aber auch,
dass es von Zeit zu Zeit mal Fleisch sein darf.

Geschmorte Kalbsbacke
Regional aus Schleswig-Holstein vom Wiesenkalb

48

Zu den gegrillten Hauptgängen
servieren wir:

Handgemachte Pasta mit gereiftem Parmeggiano Reggiano

Bohnen-Cassoulet

Artischockensauce und geräucherte Nussbutterbéarnaise

DESSERT

Blaue Kornblume

Birne / Morgentau / Original Beans Yuna

12

Mango

Joghurt / Petersilie / Original Beans Yuna

19

Blutorange

Brandteig / Pecannuss / Vanille

17

Dazu empfehlen wir:

Jantzen's Espresso Martini

Ein Ristretto Shot

Wodka Sangaste von Sven Ivanov

Ciliegia Kirschlikör von Distilleria Quaglia

Crème de Cacao von Matter Spirits

Xocolatl Mole Bitters

14