

## *Menü „05“*

**Gebeizter Fjordlachs, gebackene Königskrabbe & Kalbsbries**  
Feldsalat, japanische Zitrone und Joghurt

\* \* \*

**Süppchen von Roter Beete & Apfel**

Ammerländer Schinken und Dill

\* \* \*

**Waldpilzravioli mit krosser Wachtelbrust**

Trüffelcreme und Luft

\* \* \*

**Joghurtsorbet & Orangenkaviar**

\* \* \*

**Steinbutt, Meeressud & Lachsnocken**

Kleines Gemüse und schwarzer Reis

\* \* \*

**Cherry-Cola & Sorbet**

Joghurt-Kirschtörtchen, Baumkuchen, Kakao, Cola und  
Kirschsorbet

3-Gang mit Süppchen, Steinbutt und Dessert	37€
5-Gang	62€

## *Menü „Februar“*

### Thunfischcarpaccio & lauwarmer Flusskrebs

Flusskrebstartar, Tomaten-Fenchelsalat, Orange & Kräuter

\* \* \*

### Chartreuse von Gänseleber & Granny Smith

Gänseleberterrinen, karamellierte Gänseleber, Apfel und Knäckebrot

\* \* \*

### Klares Steckerübensüppchen mit Kokosnuss

Erbsenkresse und Arganöl

\* \* \*

### Gedünsteter Winterkabeljau & schwarzer Sesam

Polentaschaum und Curry

\* \* \*

### Joghurtsorbet & Orangenkaviar

\* \* \*

### Charolais Roastbeef & Dreierlei von der Petersilie

Aprikosenkonfekt und Nussbiskuit

\* \* \*

### Matcha-Topfenknödel & Blutorange in zwei Texturen

Honig-Lavendeleis und kleines Gebäck

\* \* \*

### Kleine internationale Käseauswahl & Chutneys

3-Gang mit Carpaccio, Roastbeef und Dessert	39€
5-Gang ohne Gänseleber und Käse	68€
7-Gang Menü	84€