

GOLVET

DAS MENÜ

3 GÄNGE	4 GÄNGE	5 GÄNGE	6 GÄNGE
68	80	92	104

Getränkebegleitung ab 8 Euro pro Glas.
Gerne auch alkoholfrei! Fragt einfach Herrn Becker.

Alle Preise in EUR inkl. 19 % USt.
Bei Wünschen oder Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter.

DAS MENÜ

GEBEIZTER WILDLACHS, RHABARBER & DILL

Nussbutter-gebeizter Wildlachs mit krosser Haut,
eingelegtem Rhabarber, Dillblüten und Miso-Mayonnaise

KÖNIGSKRABBE, GURKE & PONZU

Lauwarme Königskrabbe mit marinierter Gurke, Ponzusud
und geblähter Mango

BURRATA, PFIRSICH & „PULLED KARNICKEL-SANDWICH“

Süppchen vom Burrata mit rohem Pfirsich, Holzkohle-
öl, Himbeer-Schalotten und Sandwich vom geschmorten Kaninchen

HAMACHI, GRÜNER APFEL & KORIANDER

Gegrillte Scheiben der Gelbflossenmakrele mit fettem Speck
und Emulsion von grünen Äpfeln, Koriander und Chili

RÜCKEN VOM HAVELLÄNDER REH, BLUMENKOHL & DIM SUM

Gegrillter Rücken vom Reh mit süß-saurem Zungensalat,
Schwarzkümmeljus, Blumenkohl allerlei & Polnischem Dim Sum

MERINGUE, ERDBEEREN & GEBRANNTER HONIG

Pavlova mit Lavendel-Chantilly, Lavendel-Kristall,
Mara de Bois & Eis von gebranntem Honig

À LA CARTE

AUFTAKT

**Tatar vom Rehfilet, Eigelb-Emulsion,
Sauerklee & Rote Bete** 18
Geflämmtes Tatar vom Havelländer Rehfilet
mit Emulsion vom Bio-Ei, Sauerklee, geröstetem Brot
und gekühltem Sud von Roter Bete und Birke

Gillardeau-Auster, Litschi & Atsina pro Stück 6
Gillardeau-Auster a la Plancha mit Litschi-Espuma,
gegrillter Ingwer-Gurke, Aniskresse, Kalamansi-Gel und Chili

**Sucuk, Petersiliencreme,
krosse Petersilienwurzel und geeister Egerling** 18
Geröstete Sucuk mit Petersiliencreme, Petersilienwurzel-
Chips, rohen Egerlingen und Egerling-Eis

ZWISCHENDRIN

Salat vom Kalb, Estragon & Pfifferlinge 26
Geröstetes Bries, Herz und Mark vom Milchkalb mit
Pfifferlingen, Senf & geeistem Estragon

**Kartoffel im Salzteig, Ziegenquark,
Frankfurter Grüne Sauce & Hoi-Sin-Makrele** 22
Kartoffel im Salzteig gegart mit Röstzwiebeln, Ziegenquark,
Frankfurter Grüne Sauce, Kartoffelchips und Hoi-Sin-Makrele

À LA CARTE

HAUPTAKT

Étouffé-Taube, Saubohne, Pfifferlinge & Kirsche 34

Rosa gebratene Brust von der Taube mit Saubohnen-Cassoulet, gerösteten Pfifferlingen und Kirschessig

Geangelter Wolfsbarsch, Sellerie & Kerbel 32

Krosser Atlantik-Wolfsbarsch mit rohem Salat vom Sellerie, Wiesenkerbel und Kerbel-Beurre Blanc

Dicke Rippe von Dan Morgans Nebraska Rind 28

Sous-vidé gegarte und langsam gegrillte dicke Rippe vom Nebraska-Rind mit Mais-Espuma, Caesar Salad und Barbecue-Jus

ABSCHLUSS

Käse vom Wagen ab 16

Frische und gereifte Rohmilchkäse vom Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen mit Aprikosen-Chutney

Opalys-Schokolade mit Milchmädchen und Guave 12

Panna Cotta und Crumble von der Opalys-Schokolade mit Milchmädchen-Espuma & geeister Guave
