

GOLVET

DAS MENÜ

3 GÄNGE	4 GÄNGE	5 GÄNGE	6 GÄNGE
79	92	105	118

Weinbegleitung ab 8 Euro pro Glas.

Keine Lust auf Suff? Wir begleiten sie auch alkoholfrei für 5 € pro Glas.

Alle Preise in EUR inkl. 19 % USt.

Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter.

Bitte beachten sie dass wir auf Unverträglichkeiten bzw. Sonderwünsche wie Histamin, Purin & Veganismus keine Rücksicht nehmen können.

DAS MENÜ

STÖR

Geräucherte Tranche vom Stör mit Wirsing,
sauer eingelegten Kartoffeln, Vodka 23 & Imperial Kaviar

TAUBENLEBER „UNGESTOPFT“

Terrine von der Taubenleber mit Meerrettich,
rote Bete, Brunnenkresse & Miso

ZANDER

Pochierter Müritz-Zander mit Salz-Zitrone,
Fenchelpollen & Koriander-Pflaume

KAISERGRANAT

Gerösteter Kaisergranat mit Zitronengras,
Butternut-Kürbis, Banane & Dal

RIND

**Gegrilltes Short Rib vom Nebraska-Rind mit Périgord Trüffel,
Mandarine, Knochenmark & Sellerie**

QUITTE

Dessert von der Quitte mit Ayran,
Kreuzkümmel & Schwarzen Oliven

À LA CARTE

AUFTAKT

SCHWEINEBAUCH **21**
Gepökelte Scheiben vom Havelländer Apfelschwein,
geeiste Tamarillo & Chili con Carne

FINE DE CLAIR **pro Stück 6**
Geröstete Fine de Clair mit Litschi,
Gurke, Aniskresse & Kalamansi

STECKRÜBE **16**
Confierte Steckrübe mit Gemüseasche,
Argan Öl & gepoppten Amaranth

ZWISCHENDRIN

SCHNECKEN „À LA THAI“ **26**
Sautierte Weinbergschnecken mit Gado-Gado,
Thai-Basilikum, Basmati Reis & rotem Curry

KARTOFFEL IM SALZTEIG **24**
Kartoffel im Salzteig gebacken mit Ziegenquark,
Frankfurter Grüne Sauce, Kartoffelchips und Hoi-Sin-Makrele

À LA CARTE

HAUPTAKT

GEANGELTE SEEZUNGE

An der Gräte gebratene bretonische Seezunge
mit mariniertem Weißkraut & Sauce Dugléré

58

ENTRECÔTE VOM NEBRASKA RIND

Entrecôte vom Robata-Grill mit Quinoa-Kompott,
Japanischer Gurke & Koriander

48

ABSCHLUSS

KÄSE VOM WAGEN

Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Volker Waltmann aus Erlangen
und Philippe Causse aus Berlin

ab 18

BUTTERMILCH

Dessert von Buttermilch & Fenchel
mit Yuzu und schwarzem Tee

14