

GOLVET

DAS MENÜ

5 GÄNGE	6 GÄNGE	7 GÄNGE
115	130	150

5 Gänge sind zu viel? Lassen Sie sich in 4 Gängen für 100 EUR von uns überraschen.

Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur sowie der persönliche Bezug zu unseren Lieferanten und Produzenten sind uns extrem wichtig. Wir beziehen unsere Lebensmittel zu 100 % aus Deutschland und Europa. Es kann daher vorkommen, dass unser Verbrauch die Kapazitäten der Erzeuger übersteigt und wir kurzfristig im Menü umsatteln müssen. Daher geben wir keine Gewähr und behalten uns Änderungen vor.

Alle Preise in EUR inkl. 19 % USt.

DAS MENÜ

FAKE TORO

Bauch vom Wildlachs mit Kürbiskern-Mayo,
Brühe & Rosenkohl

SPITZKOHL

Mille Feuille vom Spitzkohl mit Périgord-Trüffel,
geräucherter Crème Fraîche & Haselnuss

BELLOTA

Nacken vom iberischen Schwein mit Estragon,
Himbeer-Essig & gefüllter Schalotte

CIDRE

Geeister Cidre mit Apfel,
Bergamotte, Gurke & geflammter Sardine

TAUBE

**Brust von der Étouffée Taube mit Karotte,
Petersilie & Graupen**

PIZZA

Vollkornpizza mit Vacherin Mont d'Or,
Kartoffel, Majoran & Wachtel-Ei

HELLMUTH'S KOHL

Dessert vom Rotkohl mit weißer Schokolade & PX-Eis

À LA CARTE

AUFTAKT

Sylter Royal

Geröstete Sylter Royal mit Mandelmilch,
Meerrettich & Gurke

25

jede weitere

5

Petersilienwurzel

Dreierlei von der Petersilienwurzel mit Sucuk,
Petersilie & geistem Champignon

25

ZWISCHENDRIN

Ferkel

Salat vom Juvenil-Ferkel mit Kohlrabi,
Grapefruit & Kräutern

25

Rote Bete

Mit Berlepsch-Apfel gefüllte Rote Bete,
Kümmelkrokant, Nussbutter & Borschtsch

25

À LA CARTE

HAUPTGÄNGE

Hecht **45**
Glasierter Hecht mit Schmorgurke,
Ziegenjoghurt & Quitte

Reh **55**
Rücken & Schulter vom Havelländer Reh mit Kürbis,
Liebstöckel-Béarnaise & Radicchio

ABSCHLUSS

Käse vom Wagen **ab 18**
Frische und gereifte Rohmilchkäse mit Früchtebrot

Topinambur **18**
Dessert vom Topinambur mit getrockneter Kirsche,
Aquavit und Hafer
