

MENÜ IM OKTOBER

PULPO

Kaki | Waldpilze | Salicornes
Meersalzcrumble



PATISSON KÜRBIS

Feige | Risotto

Zitronen-Basilikum-Schaum | Pinienkerne



DUETT VON DER WACHTEL

Aubergine | Kumquat | Erdnuss
Heuaroma



ROSA FILET VON DER NORLAND FÄRSE

Schwarzwurzel | Mandel-Krokette
Passionsfrucht | Jus



CANELÉ

Weißer Ganache | Champagner
Holunderbeeren

120,00 € pro Person

inkl. begleitender Weine (oder Biere)