

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Sauerfleisch, Weißkohl & Remoulade

Kohlrabi, Meerrettich & Dill

Heilbutt „geräuchert & gebeizt“

Menü

Marinierte Gänseleber
Litschi, Mango & Javapfeffer

Flusszander
Lauch, Blutwurst & Brunnenkresse

Kaisergranat „Teryaki“
Rettich, Chinakohl & Krustentiermayonnaise

Rehrücken aus der Altmark
Brokkoli, Walnuss & Johannisbeere

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Zitrus-Savarin mit Basilikumsorbet
Erdbeere & Joghurt

Süßes Finale

Waldmeister, Himbeere & Fallersleber Bürgermeisterbräu

Pralinen

5 Gänge 195 € - ohne Kaisergranat, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 210 € - mit Sorbet

7 Gänge 225 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir alle Menüs möglichst nur tischweise servieren können.

Bei Menü-Änderungen erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Sauerfleisch, Weißkohl & Remoulade

Kohlrabi, Meerrettich & Dill

Heilbutt „geräuchert & gebeizt“

Menü

Bretonische Makrele
Pumpernickel, Mairübchen & Gartenkresse

Eigelb im Sojasud pochiert
Champignon, Mais & schwarzer Knoblauch

Schweinebauch vom Holzkohlegrill
Neubokler Spargel „Barbecue“

Brust & Herz von der Miéral Taube
Spitzmorcheln & Blattspinat

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Ziegenfrischkäse mit Rosenwasser
Gurke & Rote Bete

Süßes Finale

Waldmeister, Himbeere & Fallersleber Bürgermeisterbräu

Pralinen

5 Gänge 195 € - ohne Schweinebauch, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 210 € - mit Sorbet

7 Gänge 225 €

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser Restaurantteam für weitere Hilfestellungen / Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.