



Inspirationsmenü „Natur & Aromen“ by Marco Müller

Es steht immer ein erster Gedanke hinter jedem Gericht, eine Inspiration wird zu einer ausgefallenen Idee. Verstehen Sie unser Menü als unsere Identität.
Tauchen Sie ein, auf unsere Art Produkte & Aromen zu sehen, hier trifft Kreativität & perfektes Handwerk auf Regionalität & höchste Qualität.
Erleben Sie eine leichte und ausgewogene Küche die auf Kontraste, klare Geschmäcker sowie eine eigene Handschrift setzt.

Waldpilze / Plötze / Weiße Zwiebel & Grüner Wacholder

Meerrettich & Makrele, Wildrose

**„Unsere Handschrift – pur“
Dry aged Karpfen & Holunder-Blatt / Blüte**

Nordseeriff – Wattmuschel / Codium

Kohl-Blatt-Blüte-Essig, Wollschwein & gelbe Tomaten

Wagyu-Rind & Garum, Kohlrabi

An der Lichtung – Laubporling & Heuaromen

Taube & Kornelkirsche, Gerstenkofi


Eisenkraut & Joghurt

Waldboden Johannisbeerholz & Wildquitte

Büffelmilch & Holunderbeere, Bete, Dill

7 Gänge (ohne „Unsere Handschrift – pur“) 300 €, inklusive Wasser

Das ganze Menü – 8 Gänge 320 €, inklusive Wasser

 N25 Kaviar & Krustentier 49 €

Wir bitten um Verständnis, dass wir auf unangemeldete Menüänderungen und Allergien nur bedingt eingehen können.