

„Genießer Menü“ am Abend

Brot und Butter/ Amuse -Bouche

Marinierter Thunfisch - Rosa Kalbstafelspitz

Pochiertes Landei - Räucheraal

Gegrillte Jakobsmuschel - Knusprige Blutwurst

Nordsee Seezunge - Artischocke

Kleine Erfrischung

Feldhase im Brotmantel - Esskastanie

Unser Zweierlei vom Lamm - Chorizojus

Käse von Affineur Waltmann

Süßer Einstieg

Süße Verführung

Süßer Ausklang

8 Gänge 195,-
mit Weinbegleitung 290,-

6 Gänge ohne Ei und Käse 170,-
mit Weinbegleitung 250,-

4 Gänge ohne Ei, Muschel, Hase und Käse 140,-
mit Weinbegleitung 210,-

Änderungen unter Vorbehalt