

**Handschrift**

**Lütt Lickup**

\*\*\*

***Winter Ade, Frühling Juchhe.***

**Marinierter weißer Spargel**

mit Estragoncreme, ersten Wildkräutern und gebeiztem Hühnerei

\*\*\*

***Warum in die Ferne schweifen.***

**Flußkrebse aus dem Passader See**

mit sautiertem Spinat, Kohlrabi und gerösteter Haselnuss

\*\*\*

***Seemannsgarn von Alfred Urthel.***

**Tranche vom Kabeljau**

mit Blumenkohl und Aromen von der roten Johannisbeere

\*\*\*

***Frische Brise.***

**Sanft gegarter Saibling von Fischer Reese**

mit kleinen Beten, jungen Erbsen und knuspriger Hühnerhaut

\*\*\*

***Von Holsteins Wiesen.***

**Kalb vom Bio Hof Berg**

mit letzten Wintergemüsen, Bärlauchhollandaise und Morcheln

\*\*\*

***Sauer macht lustig.***

**Junger Rhabarber**

mit Löwenzahn und Salbei

oder

***Alles Käse.***

**Käse von Maitre Affineur Waltmann**

mit Quittenchutney und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

**Schnobkram**

**€ 110,00 pro Person**

**Handschrift filigran**

**Lütt Lickup**

\*\*\*

***Winter Ade, Frühling Juchhe.***

**Marinierter weißer Spargel**

mit Estragoncreme, ersten Wildkräutern und gebeiztem Hühnerei

\*\*\*

***Frische Brise.***

**Sanft gegarter Saibling von Fischer Reese**

mit kleinen Beten, jungen Erbsen und knuspriger Hühnerhaut

\*\*\*

***Von Holsteins Wiesen.***

**Kalb vom Bio Hof Berg**

mit letzten Wintergemüsen, Bärlauchhollandaise und Morcheln

\*\*\*

***Sauer macht lustig.***

**Junger Rhabarber**

mit Löwenzahn und Salbei

*oder*

***Alles Käse.***

**Käse von Maitre Affineur Waltmann**

mit Quittenchutney und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

**Schnobkram**

**€ 79,00 pro Person**