

Handschrift

Lütt Lickup

Frühlingsgefühle.

Marinierter Dünenspargel „Huchels Alpha“

mit Estragoncreme, Wildkräutern und gebeiztem Entenei

Warum in die Ferne schweifen.

Flußkrebse aus dem Passader See

mit sautiertem Spinat, Kohlrabi und gerösteter Haselnuss

Seemannsgarn von Alfred Urthel.

In „Schwarzwald – Miso“ gerösteter Kabeljau

mit Blumenkohl, jungem Fenchel und Aromen von der Johannisbeere

Frische Brise.

Sanft gegarter Saibling von Fischer Reese

mit kleinen Beten, Brunnenkresse und knuspriger Hühnerhaut

Waidmannsheil.

Maibock aus heimischer Jagd

mit Pfifferlingen, Mangold und Finkenwerder Herbstprinz

Gartengröße.

Junger Rhabarber aus eigener Ernte

mit Löwenzahn und Salbei

oder

Alles Käse.

Käse von Maitre Affineur Waltmann

mit Landbutter, Quittenchutney und ofenfrischem Baguette

Schnobkram

€ 110,00 pro Person inklusive Mineralwasser & Kaffee

Handschrift filigran

Lütt Lickup

Frühlingsgefühle.

Marinierter Dünenspargel „Huchels Alpha“

mit Estragoncreme, Wildkräutern und gebeiztem Entenei

Frische Brise.

Sanft gegarter Saibling von Fischer Reese

mit kleinen Beten, Brunnenkresse und knuspriger Hühnerhaut

Waidmannsheil.

Maibock aus heimischer Jagd

mit Pfifferlingen, Mangold und Finkenwerder Herbstprinz

Gartengrüße.

Junger Rhabarber aus eigener Ernte

mit Löwenzahn und Salbei

oder

Alles Käse.

Käse von Maitre Affineur Waltmann

mit Quittenchutney und ofenfrischem Baguette

Schnobkram

€ 79,00 pro Person inklusive Mineralwasser & Kaffee