

**Handschrift**

**Lütt Lickup**

\*\*\*

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

**Vierländer Tomaten**

mit Kamille und knusprigem Brot

\*\*\*

***Ins Netz gegangen.***

**Flußkrebse aus dem Selenter See**

mit Fenchel, Pfifferlingen und Gartenzucchini

\*\*\*

***Frische Brise.***

**Sanft gegarter Saibling von Fischer Reese**

mit kleinen Beten, jungen Erbsen und Räucheraal

\*\*\*

***Seemannsgarn.***

**Kabeljau von Alfred Urthel**

mit ersten Bohnen, Mairübchen und Champagnerbutter

\*\*\*

***Waidmannsheil.***

**Hirsch aus heimischer Jagd**

mit Steinpilzen, Karotten aus dem eigenen Garten, Aprikose und Brunnenkresse

\*\*\*

***Panker's Blüten.***

**Honig von unseren Bienen**

mit Lavendelfirsich und Himbeeren vom Hof Moorhörn

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**

\*\*\*

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

**Vierländer Tomaten**

mit Kamille und knusprigem Brot

\*\*\*

***Frische Brise.***

**Sanft gegarter Saibling von Fischer Reese**

mit kleinen Beten, jungen Erbsen und Räucheraal

\*\*\*

***Waidmannsheil.***

**Hirsch aus heimischer Jagd**

mit Steinpilzen, Karotten aus dem eigenen Garten, Aprikose und Brunnenkresse

\*\*\*

***Panker's Blüten.***

**Honig von unseren Bienen**

mit Lavendelfirsich und Himbeeren vom Hof Moorhörn

*oder*

***Alles Käse.***

**Käse von Maitre Affineur Waltmann**

mit Quittenchutney und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

**Schnobkram**

**€ 79,00 pro Person**

**inklusive Mineralwasser & Kaffee**