

Handschrift

Lütt Lickup

Frische Brise.

Marinierter Zander

mit Fenchel, Estragonöl und Karotte

Impressionen vom Passader See.

Feine Hechtnocken und glasierte Flusskrebse

mit Bachkresse, Erbse und Kohlrabi

Seemannsgarn.

Sanft gegarter Kabeljau

mit Vogelmiere, erster Zitronenmelisse und geröstetem Blumenkohl

Brust oder Keule.

Wachtel von Familie Thorn

mit cremigem Spinat, Linsen und getrockneter Aprikose

Von Schleswig-Holsteins Wiesen.

Filet und Schulter vom Kalb

mit Wiesenchampignons, Kartoffeln vom Hof Bock und Frühlingslauch

Warum in die Ferne schweifen.

Rhabarber aus dem eigenen Garten

mit Walnüssen und Jona Gold Apfel

oder

Käse gut, alles gut.

Käse von Maitre Affineur Waltmann

mit Butter von der Meierei Horst, Quittenchutney und ofenfrischem Hefebrötchen

Schnobkram

€ 119,00 pro Person inklusive Mineralwasser & Kaffee

Handschrift filigran

Lütt Lickup

Frische Brise.

Marinierter Zander

mit Fenchel, Estragonöl und Karotte

Impressionen vom Passader See.

Feine Hechtnocken und glasierte Flusskrebse

mit Bachkresse, Erbse und Kohlrabi

Von Schleswig-Holsteins Wiesen.

Filet und Schulter vom Kalb

mit Wiesenchampignons, Kartoffeln vom Hof Bock und Frühlingslauch

Warum in die Ferne schweifen.

Rhabarber aus dem eigenen Garten

mit Walnüssen und Jona Gold Apfel

oder

Käse gut, alles gut.

Käse von Maitre Affineur Waltmann

mit Butter von der Meierei Horst, Quittenchutney und ofenfrischem Hefebrötchen

Schnobkram

€ 89,00 pro Person

inklusive Mineralwasser & Kaffee