

SUPPE

Hummercremesuppe mit Mango & Miesmuschel	14
Tomatenconsommé mit Quark-Basilikumklößchen	12

VORSPEISEN

Frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale, Bretagne	(3 Stück) 12
<i>Jakobsmuschel in Pancetta auf Navetten-Carpaccio & Mailänder Salamichip</i>	17
<i>Nordsee-Seezunge auf Erbsenpüree mit Senfkaviar & Safranschaum</i>	18
Ziegenkäse mit Trüffelhonig gratiniert auf Rote Bete Carpaccio	14
Italienischer Vorspeisenteller: Gegrillte Antipasti, Vitello Tonnato, Riesengarnele, Parmaschinken, Filetti Alici & Wiesenkräutersalat	(für zwei 21) 14
Kleiner gemischter Salat	6

VEGETARISCH

Burrata auf Wiesensalat mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Kirschtomaten & gerösteten Nüssen	17
Hausgemachte Fettuccine mit frischen Pfifferlingen	18

FISCH

Weißer Heilbutt gedünstet auf Zucchini Gemüse, Safranschaum & Thymiankartoffeln	23
Yellowfin Tuna in Sesam mit Ingwer-Teriyakisauce, Seegrassalat, Wasabi-Stampf & Koriander	27
Junge Kutterscholle mit Speck, Kapern, Bratkartoffeln & Gurkensalat mit Senfkaviar	22
Scampifanne mit frischen Pfifferlingen, Chili, Ingwer, getr. Tomaten & frischen Kräutern	24

FLEISCH

<i>Neuseeländer Lammkarre mit einer Kräuterkruste an Schokoladen-Rosmarinsauce mit Wasabi-Stampf & Ratatouille im Fenchelkorb</i>	27
Geschmorte Ochsenbäckchen mit buntem Gemüse „a la Lea Linster“ & Trüffelstampf	24
Filetsteak vom Black Angus mit Schalottenconfit, frischen Pfifferlingen & gebratenen Maultaschen	34
Wiener Schnitzel mit Wiesenkräutersalat, Wildpreiselbeeren & Bratkartoffeln	25
Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheiben, Zwiebeln & Trüffelstampf	24

DESSERT

<i>Hagebutten Crème Brulée mit Beerenfrüchten, Salted Caramel Eis & Lakritzsauce</i>	10
Weinbergpfirsichgrütze mit Mascarpone-Tonkabohneneis & Sesamhippe	10
Zitronengras Panna Cotta mit Beerenfrüchten in Cassis & Espressosabayone	10
Aprikosensorbet mit Prosecco Spumante	6
Französischer Käseteller - eine Auswahl unserer besten Rohmilchkäse	11

K O C H Q U I N T E T T - M E N Ü

Jakobsmuschel in Pancetta auf Navetten-Carpaccio & Mailänder Salamichip

—

Nordsee-Seezunge auf Erbsenpüree mit Senfkaviar & Safranschaum

—

Neuseeländer Lammkarre mit einer Kräuterkruste an Schokoladen-Rosmarinsauce mit Wasabi-Stampf & Ratatouille im Fenchelkorb

—

Hagebutten Crème Brulée mit Beerenfrüchten, Salted Caramel Eis & Lakritzsauce

3-Gang Menü mit Jakobsmuschel 45 || 3-Gang Menü mit Seezunge 45 || 4-Gang Menü 55
4-Gang Menü mit begleitenden Weinen 75