

Snacks & Apéros

Hirschschinken / Beete / Sauerrahm
Lachsforelle / Gurke / Bergamotte
Caesar Salad / Airbaguette / Sardellen
Rote Zwiebel / Cornetto / Hanfsaat

Menü

Spargel aus dem Mai

Wilde Rauke / Macadamia / Quitte

Nordsee Steinbutt

Safran / Muschel / Chicorée / Quinoa

Dänischer Seeteufel

Birne / Bohne / Speck

Gebackener Blumenkohl

Pale Ale / Schalotte / Mohn / Shiso

Lammnacke von Hof Bährs

Tomate / Mais / Petersilie

Wagyu aus Nordfriesland

Pak Choi / Bäckerkartoffel / Preiselbeeren / Steinpilz

Käse von Affineur Waltmann

Früchtebrot / Chutneys / Nüsse

Grüner Apfel

Süßholz / Sauerrahm

Petit Fours

3-Gang 99,00

Jeder weitere Gang 20,00 €

Bei bestehenden Allergien & Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne an.

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung an, ob Sie das
vegetarische Menü essen möchten

Snacks & Apéros

Rote Zwiebel / Cornetto / Hanfsaat
Karotte / Wildkräuter
Airbaguette / Avocado
Tacco / Jalapeño / Brombeere

Menü

Spargel aus dem Mai

Wilde Rauke / Macadamia / Quitte

Gebackener Blumenkohl

Pale Ale / Schalotte / Mohn / Shiso

Kräuterseitling

Kräuter / Pinienkerne / Süßholz

Spitzkohl

Buchweizen / Knoblauch / Blauer Schwede

Kartoffel-Zwiebeltasche

Karotte / Brokkoli / Stachelbeere

Käse von Affineur Waltmann

Früchtebrot / Chutneys / Nüsse

Grüner Apfel

Süßholz / Sauernahm

Petit Fours

3-Gang 99,00
Jeder weitere Gang 20,00 €

Bei bestehenden Allergien & Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne an.