

weiterdraußen

Gegrillte Auster

Quitte, Lauch und Dahlie

Dänischer Kaisergranat

Maisgrieß, Steckrübchen und schwarzer Knoblauch

Käsespätzle

Knollenziest, Bergkäse, Speck und Zwiebeln

Gräfenhof-Forelle

Mandarine, Kapuzinerwurzel und Dashi

Kalbsonglet

Algen, Rettich und Unagi-Sauce

Zitrus Erfrischung

Amalfi-Zitronensorbet, Molke und Bruns Bitter

»Frischling aus Fürstenberg«

Bauch und Rücken, karamellierte Schwarzwurzeln und Rouennaiser Sauce

Parfüm des Winters

Vacherin Mont-d'Or, Maronen und Trüffel- Vinaigrette

Indische Karotte

Kardamom-Eis, Kumquats, Sesam und Gewürzstraße

Unsere Menüs servieren wir tischweise.

ganznah

Nordischer Hotdog

Gelbe Bete, Büsumer Krabben und hausgemachter Braunkäse

Spiegelkarpfen Balaton

Letscho und Walnuss

Nordseescholle

Miso, fermentierter Rotkohl und Radicchio

Gans vom Hof Zelyk

Ballottine von der Keule, gebeizte Brust,
Puntarella und Topinambur

Zitrus Erfrischung

Amalfi-Zitronensorbet, Molke und Bruns Bitter

»Flussbarsch aus Mecklenburg«

gratinierter Sprossenkohl mit Bordelaiser Kruste und Senf

Parfüm des Winters

Vacherin Mont-d'Or, Maronen und Trüffel- Vinaigrette

Leipziger Lerche

Persipan-Eis, Bratapfel und Mandel

Menü:

5 Gänge € 110
6 Gänge € 132
7 Gänge € 154
8 Gänge € 176
9 Gänge € 198

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

5 Gläser € 69
6 Gläser € 79
7 Gläser € 89
8 Gläser € 99
9 Gläser € 109

Friday & Saturday Lunch

Gräfenhof-Forelle

Mandarine, Kapuzinerwurzel und Dashi

Gans vom Hof Zelyk

Ballottine von der Keule, gebeizte Brust,
Puntarella und Topinambur

Kalbsonglet

Algen, Rettich und Unagi-Sauce

»Frischling aus Fürstenberg«

Bauch und Rücken, karamellierte Schwarzwurzeln
und Rouennaiser Sauce

Parfüm des Winters

Vacherin Mont-d'Or, Maronen und Trüffel- Vinaigrette

oder

Indische Karotte

Kardamom-Eis, Kumquats, Sesam und Gewürzstraße

Menü:

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gänge € 50

3 Gläser € 29

4 Gänge € 65

4 Gläser € 39

5 Gänge € 80

5 Gläser € 49

Friday & Saturday

Veggie lunch

Nordischer Hotdog

Gelbe Bete, Sauerkraut und hausgemachter Braunkäse

Maisgrieß

Kapuzinerwurzel, Eis aus Steckrübchen und schwarzem Knoblauch

Käsespätzle

Knollenziest, Bergkäse und Zwiebeln

»Spaziergang über das Kohlfeld«

gratinierter Sprossenkohl unter der Kümmelkruste
und winterliche Wurzelgemüse

Parfüm des Winters

Vacherin Mont-d'Or, Maronen und Trüffel- Vinaigrette

oder

Indische Karotte

Kardamom-Eis, Kumquats, Sesam und Gewürzstraße

Menü:

3 Gänge € 45
4 Gänge € 58
5 Gänge € 70

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gläser € 29
4 Gläser € 39
5 Gläser € 49