

Gerne bieten wir Ihnen  
auch ein vegetarisches Menü  
in bis zu 9 Gängen an.

# weiterdraußen

## **Gegrillte Auster**

Quitte, Lauch und Dahlie

## **Dänischer Kaisergranat**

Maisgrieß, Steckrübchen und schwarzer Knoblauch

## **Käsespätzle**

Knollenziest, Bergkäse, Speck und Zwiebeln

## **Grevenhof-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

## **Grevenhof-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