

# MENÜ

## LÜBECKER LABSKAUS

*Kalbszunge, Hering, Ei und Rote Bete*

## HUMMER

*Petersilienwurzel, Kreuzkümmel und Brunnenkresse*

## GÄNSELEBER

*Mais und gezupfter Stockfisch*

## KARTOFFELERNTE

*Butterschmalz „noisette“ &  
Ziegenmolke vom Vulkanhof*

## TAUBE

*Brust und Praline, Schwarzwurzeln, Akazienbutter*

## ERFRISCHUNG: OSTFRIESEN-TEE

*Sanddorn-Gebäck, Kluntje und Sahne*

## »TAUSENDUNDEINE NACHT: REHRÜCKEN«

*Rosenblätter, Feigen und schwarzer Sesam*

## BLAUER ALLGÄUER

*in Pastis gewaschen, geräucherte Ananas &  
Fenchelsamen*

&

## GRÜNER GIN & WERMUT

COCKTAIL, SNACKS & SANDWICH

Menü 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

*Unsere Menüs servieren wir tischweise.*

*Weinbegleitung pro Glas 0,1l 12 €*

*Kellerbegleitung pro Glas 0,1l 22 €*

# MENU

## LÜBECK LABSKAUS

*veal tongue, herring, egg and beetroot*

## LOBSTER

*parsley root, cumin and watercress*

## GOOSE LIVER

*corn and plucked stockfish*

## POTATO HARVEST

*clarified butter „noisette“ &  
goat whey from vulkanhof farm*

## PIGEON

*breast and praline, black salsifies, acacia butter*

## REFRESHMENT: EAST FRISIAN TEA

*sea buckthorn biscuit, Kluntje and cream*

## »ONE THOUSAND AND ONE NIGHTS«

*saddle of venison, rose petals, figs and black sesame*

## ALLGÄU BLUE CHEESE

*washed in pastis, smoked pineapple &  
fennel seeds*

&

## GREEN GIN & VERMOUTH

COCKTAIL, SNACKS & SANDWICH

menu 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

*wine pairing by the glass 0.1 l 12€*

*cellar pairing by the glass 0.1 l 22€*

# VEGETARISCH

## LÜBECKER LABSKAUS

*Ei, Rote Bete und Einleger-Gurke des Feldes*

## PETERSILIENWURZEL

*Kreuzkümmel und Brunnenkresse*

## MAIS-EIS

*Paprika und Salat*

## KARTOFFELERNTE

*braune Butter „noisette“ und Ziegenmolke vom Vulkanhof*

## AGNOLOTTI

*Akazie und Schwarzwurzeln*

## ERFRISCHUNG: OSTFRIESEN-TEE

*Sanddorn-Gebäck, Kluntje und Sahne*

## »TAUSENDUNDEINE NACHT: COUS COUS«

*Rosenblätter, Feigen und schwarzer Sesam*

## BLAUER ALLGÄUER

*in Pastis gewaschen, geräucherte Ananas und Fenchelsamen*

☞

## GRÜNER GIN & WERMUT

COCKTAIL, SNACKS ☞ SANDWICH

Menü 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

Weinbegleitung pro Glas 0,1 l 12 €

Kellerbegleitung pro Glas 0,1 l 22 €

# VEGETARIAN

## LÜBECK LABSKAUS

*egg, beetroot and pickled field cucumbers*

## PARSLEY ROOT

*cumin and watercress*

## CORN ICE

*pepper and salad*

## POTATO HARVEST

*browned butter „noisette“ and goat whey from Vulkanhof*

## AGNOLOTTI

*acacia and black salsifies*

## REFRESHMENT: EAST FRISIAN TEA

*sea buckthorn biscuit, Kluntje and cream*

## »ONE THOUSAND AND ONE NIGHTS: COUS COUS«

*rose petals, figs and black sesame*

## ALLGÄU BLUE CHEESE

*washed in pastis, smoked pineapple and fennel seeds*

🍷

## GREEN GIN & VERMOUTH

COCKTAIL, SNACKS 🍷 SANDWICH

menu 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

wine pairing by the glass 0.1 l 12 €

cellar pairing by the glass 0.1 l 22 €