

DINNER

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns willkommen zu heißen.

Bitte beachten Sie, dass bei allen Menüs die Portionsgrößen gleich sind.

Veränderungen in der Menüfolge berechnen wir mit je 15 €.

Menü

69 €

Weinbegleitung

35 € / 45 € (mit Extragang)

VEGAN, VEGETARISCH & ALLERGIEN

Bitte beachten Sie, dass wir besondere Menüs ausschließlich mit Vorbestellung zubereiten können.

Wenn Sie etwas einfach nur nicht mögen, lassen wir es gerne weg, freuen uns aber mehr, wenn Sie sich auf unsere Komposition einlassen.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen USt.

Inhaber: David Rehschuh

MENU

Snacks

Bauernbrot | Signature Butter

Gaumenfreude

Vorspeise

O'Toro vom Thunfisch | Pickles | Melone | Dashi

oder

Wagyu | Kaper | Erbse | Brennessel

Zwischengang

Steinbutt | Buttermilch | Waldmeister | Kaviar

oder

Münsterländer Ferkel | Aprikose | Süßkartoffel | Pfifferling

Extragang

Hummer | Tomate | Anis

+ 18 €

Sorbet

Hauptgang

Lamm aus Limburg | Wurzel | Petersilie | Trüffel

oder

Bretonischer Seeteufel | Paprika | Fenchel | Parmesan

Predessert

Dessert

Kirsche | Kakao | Crème Fraîche