

Vorspeisen

Knuspriges Eisbein mit Lardo,
Belugalinsen, Sauerkraut und Senf
14,00 Euro

Bouillabaisse Schaum
mit Makrele und Lachs
13,00 Euro

Zweierlei vom Heilbutt, Pinienkerne
und Pistou Sauce
14,00 Euro

Zwischengerichte

Frühlingsgemüse Essenz,
Makrele, Zitronengrasgrieß
14,00 Euro

Pilze „hoch fünf“
mit Feldsalat, Basilikum
13,00 Euro

Jungschweinbäckchen, Rhabarber,
karamellisierte Silberzwiebeln, Estragon
13,00 Euro

Hauptgerichte

Gelbschwanzmakrele mit Kohlrabi,
Quinoa, Schnittlauch
29,00 Euro

Meeräsche mit Blumenkohl,
Fenchel und Radieschen
29,00 Euro

Brust von der Oldenburger Landente
mit Zucchini, Staudensellerie und Kartoffel-Terrine
31,00 Euro

Geschmorte Schulter und Rücken vom Weidelamm,
Panisse, Bohnen und Bries
31,00 Euro

Dessert

Schokolade, Mango, Karamell
12,00 Euro

Vanille Crème Brûlée mit Minzeis
10,00 Euro

Potpourri von Granny Smith, Cox Orange und Pink Lady
12,00 Euro

Unsere Käseauswahl
12,00 Euro