



Dinner ^{04/2022}

NR.01	Wilde Auster / Apfel / Jalapeno	7
NR.02	Sauerteigbrot / Algenkaviar / Butter	5
NR.03	Kaviar 50 g / French Toast / Crème Fraîche	69
NR.04	Gurkensalat / Knoblauch / Chili	7
NR.05	Fenchelsalat / Blutorange / Walnuss	14
NR.06	„Neue Meere“ Garnelen / Buttermilch / Zitrus	24
NR.07	Kabeljau / Koriander / Kürbiskern	18
NR.08	Aubergine / Alge / Salzzitrone	18
NR.09	Miesmuschel „Szechuan“ / Frühllauch	24
NR.10	Pasta / Büsumer Krabben / (+20 g Kaviar)	23 (+22)
NR.11	Fang des Tages / Schwarzer Knoblauch / Sellerie	24
NR.12	Tarte Tatin / Lorbeer-karamell / Fior di Latte	12
NR.13	Chef's Choice / Gänge nach Wahl der Küche	59

UNSERE SPEISEKARTE WECHSELT WÖCHENTLICH ENTSPRECHEND DEM ANGEBOT UNSERER LIEFERANTEN UND DER NATURGEBEBENEN VERFÜGBARKEIT.



Dinner ^{04/2022}

NR.01	Wild Oyster / Apple / Jalapeno	7
NR.02	Sourdough bread / Seaweed caviar / Butter	5
NR.03	Caviar 50 g / French Toast / Crème fraîche	69
NR.04	Cucumber salad / Garlic / Chili	7
NR.05	Fennel / Blood Orange / Walnut	14
NR.06	„Neue Meere“ Prawns / Buttermilk / Citrus	24
NR.07	Cod / Cilantro / Pumpkin seed	18
NR.08	Eggplant / Seaweed / Salt lemon	18
NR.09	Mussels „Szechuan“ / Scallions	24
NR.10	Pasta / Buesum prawns / (+20 g Caviar)	23 (+22)
NR.11	Catch of the day / Black garlic / Celery	24
NR.12	Tarte Tatin / Bay leaf caramel / Fior di Latte	12
NR.13	Chef's Choice / Dishes decided by our kitchen staff	59

OUR MENU CHANGES WEEKLY ACCORDING TO THE OFFER OF OUR SUPPLIERS AND THE NATURAL AVAILABILITY.