

Beete & Bauer

8|6|4 Makrele | Kohlrabi | Apfel | Buttermilch

8 Kalbsbries | Beete | Fenchel | Meerrettich

8|6 Stuten | Kirsche | Kalbsleberwurst | Krustenschinken | Rettich | Olive

8|6|4 Flanke vom Rind | Pfifferlinge | Kirsche | Sonnenblumenkerne | Spargoli

8|6|4 Eigelb | Möhre | Schalotte | Schwarzer Knoblauch

8|6 12 Monate gereifter Deichkäse | Pflaume | Walnuss | Wildkräuter

8 Heilbutt | Holunder | Salat | Salzzitrone

8|6|4 Aprikosenkern | Thymian | Pumpernickel | Vanille

8 Gang 129 Euro

6 Gang 109 Euro

4 Gang 85 Euro

Acker & Saat

6 Gang

Seitan | Kohlrabi | Apfel | Buttermilch

Pfifferlinge | Kirsche | Sonnenblumenkerne | Spargoli

Stuten | Kirsche | Rettich | Kirsch-Chutney | Olive

12 Monate gereifter Deichkäse | Pflaume | Walnuss | Wildkräuter

Eigelb | Möhre | Schalotte | Schwarzer Knoblauch

Brombeere | Rosmarin | Bircher Müsli | Kaffee

95 Euro

Betreutes trinken

Weinbegleitung

4 Glas | 40 Euro

6 Glas | 60 Euro

8 Glas | 80 Euro

Alkoholfreie Begleitung

4 Glas | 32 Euro

6 Glas | 42 Euro

à la carte

Vorspeisen

Makrele Kohlrabi Apfel Buttermilch	24 Euro
Eigelb Möhre Schalotte Schwarzer Knoblauch	22 Euro
Rehtatar Wildkräuter Blaubeeren Kräuterseitlinge	24 Euro

Zwischengang

Heilbutt Holunder Salat Salzzitrone	25 Euro
Kalbsbries Beete Fenchel Meerrettich	28 Euro
Ente Bohne Zwiebel Kartoffel	26 Euro

Hauptgang

Flanke vom Rind Pfifferlinge Kirsche Sonnenblumenkerne Spargoli	40 Euro
Escabeche vom Adlerfisch Petersilienwurzel Blumenkohl Radieschen Lauch	38 Euro
Schwarzfederhuhn Mais Tomate Salbei Paprika	38 Euro

Dessert

Aprikosenkern Thymian Pumpernickel Vanille	15 Euro
Brombeere Rosmarin Bircher Müsli Kaffee	15 Euro
Schokotörtchen Vanilleeis	15 Euro

Die Gemüse unserer Gerichte werden nur leicht erwärmt, damit sie ihre vollkommene Aromatik entfalten können. Unsere Speisen enthalten Allergene. Bitte sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.