

Beete & Bauer

8 Gang 165 Euro

1 ————— 1 Rauchaal | Jasminreis | Soja |
Umeboshi Pflaume

2 ————— 2 Bauernbrot | Rillettes | Salami | Salbei-
Speckbutter | Stachelbeermarmelade |
eingelegte Gurke | Schalottensalz

3 ————— 3 Krauseglucke | Pfifferling | Sanddorn |
Fichte | Braune Butter

4 ————— 4 Steinbutt | Staudensellerie | Lardo |
Grapefruit | Sauerampfer

5 ————— 5 Schweinebauch 24 sous vide | Tomate |
Sherry | Olive | grüner Pfeffer |
Sonnenblumenkern

6 ————— 6 Maishuhn | Artischocke | Kapern |
Salzzitrone | Kartoffel

7 ————— 7 Crème brûlée vom Weichkäse |
Radicchio | Brombeere | Pumpernickel

8 ————— 8 Honig | Birne | Zartbitterschokolade |
schwarze Walnuss

6 Gang 140 Euro

Ohne Gang 4 | 5

4 Gang 115 Euro

Ohne Gang 2 | 4 | 5 | 7

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.

Acker & Saat

6 Gang 135 Euro

- 1 Aubergine | Jasminreis | Soja |
Umeboshi Pflaume
- 2 Bauernbrot | Salbei-Butter | Stachelbeer-
marmelade | eingelegte Gurke |
Schalottensalz
- 3 Krauseglucke | Pfifferling | Sanddorn |
Fichte | Braune Butter
- 4 Champignons | Artischocke |
Kapern | Salzzitrone | Kartoffel
- 5 Crème brûlée vom Weichkäse |
Radicchio | Brombeere | Pumpernickel
- 6 Honig | Birne | Zartbitterschokolade |
schwarze Walnuss

[Auch als 8 Gang möglich - 159 Euro]

Betreutes trinken

Weinbegleitung

4 Glas | 52 Euro
6 Glas | 72 Euro
8 Glas | 92 Euro

Alkoholfreie Begleitung

4 Glas | 44 Euro
6 Glas | 64 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.

à la carte

Vorspeisen

Rauchaal Jasminreis Soja Umeboshi Pflaume	26 Euro
Kalbszunge Apfel Sellerie Meerrettich	33 Euro
Kartoffel Störkaviar Schmand Essig Dill	33 Euro

Zwischengang

Steinbutt Staudensellerie Lardo Grapefruit Sauerampfer	37 Euro
Krauseglucke Pfifferling Sanddorn Fichte Braune Butter	34 Euro
Schweinebauch 24 sous vide Tomate Sherry Olive grüner Pfeffer Sonnenblumenkern	34 Euro

Hauptgang

Maishuhn Artischocke Kapern Salzzitrone Kartoffel	46 Euro
Lammkarree Pak Choi Petersilie schwarzer Knoblauch Minze	50 Euro
Rotbarsch Fenchel Nordseekrabbe Zitronenverbene Safran	48 Euro

Dessert

Quark Aprikose Tonkabohne Minze	23 Euro
Honig Birne Zartbitterschokolade schwarze Walnuss	23 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.