



GENUSSWERKSTATT

by Robert Schwallen



Winter Menü

Butt

Lütter Happen



Vorspeise

Gebeizte Makrele

mit Gänseleber, Staudensellerie, Pflaume & Haselnuss



Suppe

Klare Krustentiersuppe

mit Hummer, Ur-Karotten & Vanille



Zwischengericht

Pochiertes Bio Ei

mit Wasserspinat, Topinambur & Rügener Rapsöl-Emulsion
(auf Wunsch mit Beluga Kaviar)



Sorbet



Hauptgang

Filet vom Heilbutt

mit Tintenfisch & Wildschweinspeck, Graupenrisotto & Grüner Rettich



Dessert

Rooibos Tee

mit Zitrusfrüchten & kandierten Oliven

Menü Preise: 3-Gang 68,00€ | 4-Gang 89,00€ | 5-Gang 119,00€
Bio Ei mit Beluga Kaviar 12.00€ Aufpreis

Allergene: 1 Eier, 2 Nüsse, 3 Gluten, 4 Lactose, 5 Fisch, 6 Krustentiere, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Sesam, 10 Sulphite, 11 Soja, 12 Lupine



GENUSSWERKSTATT

by Robert Schwallen



Winter Menü

Veeh

Lütter Happen



Vorspeise

Kaninchen

mit schwarzen Nüssen, Rübstieler & Beete



Suppe

Essenz von Kartoffeln

mit gepökelten Secreto Iberico & Liebstöckel



Zwischengericht

Kürbis-Tortelloni

mit Buttermilch & Schafgarbe



Sorbet



Hauptgang

Bisonfilet

mit Trüffel, Haferwurzeln & Herbsttrompeten



Dessert

Birne „gute Luise“

mit weißem Portwein, Vanille & Kardamom

Menü Preise: 3-Gang 68,00€ | 4-Gang 89,00€ | 5-Gang 119,00€

Allergene: 1 Eier, 2 Nüsse, 3 Gluten, 4 Lactose, 5 Fisch, 6 Krustentiere, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Sesam, 10 Sulphite, 11 Soja, 12 Lupine