

Moin Jüngen
Schön, dass du da
bist. Genieß deinen
Abend und das Essen bei
uns. - Bon Appetit.

Mise en place

DAVE -Birne-

Birnenragout
Birnenud
Joghurt Baiser
Schmand Eis

6. Gang -Pflaume-

Vanillemousse
Lakritz Pflaumenkompott
Pflaumensud
Lakritzchip
Anistagetes
Ringelblumen
Pflaumenkerneis

Petit Four

1.
Erdbeer Rhabarber Mousse
Waldmeistergelee
Müribeteigchip

2.
Vanilleparfait

3.
Praline Blaubeere

Perso Essen:

Kartoffel mit Rahmwirsing
Gemüse Curry
Zwiebel Quiche+Salat
Nudeln mit Pesto

Auflauf der Schande!

1. Apero

Zwiebelberliner
geräucherte Molke
Pflaumenlack
rotes Zwiebelragout
Schnittlauch

2. Apero Brett

Zwiebelmousse
Friskäse
Sellerie Rösti

3. Apero Löffel

Perlzwiebel
Röstzwiebelcreme gefüllt
Schnittlauchspitze

4. Apero Brett

Taco
Zwiebelsalat
Hulksauce
Frühzwiebel fein geschnitten

Amuse -Zucchini-

Liebstöckel Mayo Espuma
Zucchini Schnitte
Röstzwiebel Gelee
Malzschaum
Buchweizenfritt

Brot+Butter

Brotteig (70 g/1 Brötchen)
Brotgewürz
Buttergewürz

1. Gang -Rote Beete-

Rote Beete rehydriert
(in Rauchselleriesud)
Rote Bete Salz Ragout
Rote Bete Essig Gelee
Rote Beete Kirschpüree
Meerrettich Eis
Rote Beete Sud
Kornblumen blau und weiß
Meerrettich gehobelt
Anisblatt
Bucheckern Crumble

2. Gang -Kürbis-

Kürbis rehydriert Zitronenthymian
Kürbisragout
Kürbis Mousse Vanille
Kürbisschnitte
Kürbis Schlaufe
Kürbisblätter Zitronenmagie
Kürbiskerne geröstet
Kürbiskerne Hollandaise
Ringelblumen
Gartenkresse
Kürbis-Röst-Sauce

3. Gang -Wirsing-

Wirsingblätter rund
Wirsing fritt
Sauerkraut Pulver
Kümmelmayo
Kümmelbutter
Kümmel Reduktion
Kartoffelsalat
Zitronen Senf Gel
Senfflan
Kohlsauce

4. Gang -Wolfsbarsch-

Wolfsbarsch Tranche
Miesmuscheln
Salicornia
Pommes Soufflee
Estragon-Essig-Gel
Muschelsafranschaum

4. Gang -Fenchel-

Gurken gepickelt
Salicornia
Pommes Soufflee
Estragon-Essig-Gel
Estragon
Dill
Bronzefenchel
Eberraute
Fenchel Flan
Fenchel Safran Gelee
SafranSud

Extra: Ente”2020”

Keulen Ragout
Lebereis
Fettschaum
Kartoffelwürfel
Schnittlauch
Schnittlauchöl

Extra: Kohlrabi

Kohlrabi Ragout
Petersilie Eis
Kohlrabi Rauch Schaum
Petersilienöl
Kartoffelwürfel
Schnittlauch

5. Gang -Ente-

Entenbrust
Pastinaken Püree
Pastinaken Rauchsud
Pastinakenblatt gepickelt
Sonnenblumenblüten
Pastinaken Stampf Taler
Pastinaken Rösti ausgestochen

5. Gang -Pastinake-

Pastinaken Püree
Pastinaken Rauchsud
Pastinakenblatt gepickelt
Sonnenblumenblüten
Pastinaken Stampf Taler
Pastinaken Rösti ausgestoche
Vegi Rolle
Röstjus
Kräutersalat

Vegetarisch

Begrüßung und Einstimmung
in das Menü

Zwiebel

Zucchini | Malz

Sauerteig | Bier | Thymian

Rote Beete

Meerrettich

Kürbis

Zitronenthymian

Kohl

Kümmel

Fenchel

Safran

Signature/Erweiterung

24/Kohlrabi

Pastinake

Sonnenblume

Der Anfang vom Ende

Birne | Verbene

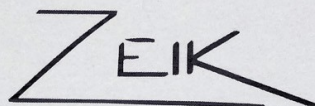
Zwetschge

Anis

Süßer Ausklang

Käse/Erweiterung

26



begrüßt | begleitet | bekocht | belabert | beraten

von

Johanna

John

Johna

Joseph

Julius

Leonie

Malte

Marc

Maurizio

Mirco

Moritz

Nina

Rico

Tobias

Tobias

Zeus

Schön, dass Sie bei uns waren.

Gerne wieder!

Regulär

Begrüßung und Einstimmung
in das Menü

Zwiebel

Zucchini | Malz

Sauerteig | Bier | Thymian

Rote Beete

Meerrettich

Kürbis

Zitronenthymian

Kohl

Kümmel

Wolfsbarsch

Muschel

Erweiterung/Signature

“Ente 2020”/24

Ente

Pastinake

Der Anfang vom Ende

Birne | Verbene

Zwetschge

Anis

Süßer Ausklang

Erweiterung/Käse

26

2024 Riesling Eisquell
Battenfeld Spanier | Rheinhessen

2024 Silvaner “vom Kalk”
Baum - Barth | Rheinhessen

Pinot Rosé BRUT Nature
Schäffer | Franken

2024 Chenin Sec AOC
Famille Ogereau | Anjou - Loire

2018 Muskateller "Strohwein"
Wagentristl | Burgenland | Österreich

2021 Vina Pedrosa Crianza
Hnos Pérez Pascuas | Ribera del Duero

2022 Rosenmuskateller
Ansitz Waldgries | Südtirol

Die Tage werden wieder kürzer,
die Nächte kühler und länger.
Das Laub verfärbt sich
und die Kraft der Sonne verblasst.

Auf den Tellern nehmen die ersten
Herbst-Aromen platz
und die Ernte der letzten Sommerfrüchte endet.
In unseren Gerichten spiegelt sich die
eingefahrene Ernte Vielfalt der norddeutschen
Landwirtschaft wider.

Als erstes Herbstgemüse überzeugen
Kürbisse und Pastinaken
mit ihrer frischen Süße und Vollmundigkeit.
Hinzu kommen bunte Herbstblüten,
Stein- und Kernobst.

Die Zwetschgen und Birnen
hängen an den Bäumen und
wollen gepflückt werden.

Es ist die Zeit in der das Erntegut voll gereift ist
und die Ernte des Jahres
eingebracht wird.
Dies genießen wir in vollen Zügen,
besonders auf den Tellern.

Schmecken Sie sich mit uns durch den Herbst.

DI - DO **119** | FR + SA **149**

Getränkebegleitung
85/6 Gang | **95/7** Gang



Schwarze Johannisbeere
Kefir

Aprikosen vom Kaiserstuhl
Zitronenverbene

Kümmel
Apfel

Karotte
Salz Mandarine

SIGNATURE
Zeik Cola

Schwarztee-Minze-Kardamom
Fliederbeere

Mandelmilch
Vanille Lakritz