

Menü №3

Gruß aus dem Harz – Amuse

Bachsaibling/Hoisin/Lotuswurzel
„Runx Munx“/Pinienkerne/Schnittlauch
Wildsalami/Ei/Senf

Weinbegleitung

alkoholfreie Getränke- begleitung

Thunfisch-Tataki

Erdnuss/Sudachi/Soja/Palmherzen

2021er Riesling Ü40,
trocken,
Tina Pfaffmann, Pfalz

Topaz Apfelsaft (Bio),
van Nahmen

Pom Pom Blanc

Schwarzer Knoblauch/Unkräuter/Birkenwasser

2020er Pinot Grigio,
trocken, Marisco
Vineyards, Marlborough,
Neuseeland

Harzer Kräuterhexe
Cocktail

Kokos-Miso

Rettich/Umeboshi/Sesam

Königskrabbe

Yuzukoshō/Nashi/Puffreis/Wasserkefir

2021er „Stairway to
Heaven“, Rosé, trocken,
Tramuntana S.L.,
Mallorca, Spanien

Roter Johannisbeer-
nektar, van Nahmen

Granny Smith

Buchweizen/Pastinake/Rosmarin

Dry Aged Teres Major

Flower Sprouts/Sauce Choron/Süßkartoffel

2020er „Blaufränkisch
Ungerberg“, trocken
Pittnauer, Österreich

Wald Heidelbeersaft
(Bio), van Nahmen

Winter-Rhabarber

Himbeere/Mohn/Schmand

2021er Altenberg
Riesling, Auslese,
von Othegraven, Mosel

Frambozen
Rhabarbernektar,
van Nahmen

Süßes & Kaffee

Menüpreis inklusive Wasser & Kaffee **150 €** pro Person

Menüpreis mit Weinbegleitung **206 €** pro Person
(enthält ein Glas Wein 0,1 l und zum Dessert 5 cl Dessertwein)

Menüpreis mit alkoholfreier Getränkebegleitung **175 €** pro Person

Bei unserem Menü kann es aufgrund von Lieferausfällen zu kurzfristigen Änderungen kommen.