

Menü №6

Gruß aus dem Harz – Amuse

Forelle/Brunnenkresse/Buchweizen
Wild-Leberwurst/Arme Ritter/Zwiebel
Senfei/Harzer Klump/Schnittlauch

Weinbegleitung

alkoholfreie
Getränke-
begleitung

Soft Shell Krabbe

Umeboshi/Tempura/Frisée

Île Four UME
Pflaumen Sake, Japan

Kaki/Kombucha

Kalbsbries

Miso/Blutorange/Petersilie x3

2022er Chardonnay
Panamera, Rutherford
Winery, Kalifornien, USA

Grapefruit/Karotte

Kokos-Dashi

Chawanmushi/Wildkräuter/Kaviar

2022er „Wiltinger Alte
Reben“ Riesling, Nik Weis,
Weingut St. Urbans Hof,
Mosel

Kräutertee/Sudachi

Arktischer Skrei

Kalamansi/Fenchel/Süßkartoffel

2022er Sancerre
Les Baronnes,
Henri Bourgeois, Loire,
Frankreich

Passionsfrucht/Süßholz

Molke

Sauerklee/Cantaloupe/Roggen

Kaninchen

Gojibeere/Kichererbse/Grünkohl

2022er Pinot Noir,
Gernot Heinrich,
Burgenland, Österreich

Litschi/Sauerampfer

Valrhona Dulcey

Matcha/grüner Apfel/Joghurt/Zitrone

Grahams's Blend №. 5,
White Port Meio Seco,
Douro, Portugal

Verbene/Muscovado

Süßes & Kaffee

Menüpreis inklusive Wasser & Kaffee **169 €** pro Person

Menüpreis mit Weinbegleitung **229 €** pro Person
(enthält ein Glas Wein 0,1 l und zum Dessert 5 cl Dessertwein)

Menüpreis mit alkoholfreier Getränkebegleitung **209 €** pro Person

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