

Vorspeisen

Spargelsalat Kräuter Zitrone	16
Thunfisch Ponzu Granny Smith Apfel Senfsaat	19
Radicchio Grapefruit Kefir	15
Ziegenkäse Erdbeere Macadamia Rosa Pfeffer	17
Confierte Garnele Tomate Chorizo Velouté	17
Brotnachschlag Dip Olivenöl für 2 Pers.	5.5

Suppen

Spargel Bärlauch	12
Schlumachers Nordische Bouillabaisse	19
als Hauptgang	36

Hauptgänge

Lachs Spargel La Ratte Kartoffel Velouté	36
Catch of the Day Blumenkohl Saubohne Safranvelouté	Tagespreis
Geschmorte Rinderschaukel Erbsenvariation BBQ-Jus	38
Maisstubenküken Wurzeln Knollen Cassisjus	35

Steak & Grill

alle Steaks bereiten wir medium zu und servieren dazu Kartoffel Wedges | Kräuterbutter | Edelpilze

U.S. Cut aus dem knochenlosen Sirloin (Kugelstück) USA	38
Filet vom Rind Argentinien	49
Kalbsrücken Niedersachsen	39

Warenkorb

Überraschungsmenü aus unserem Warenkorb

Salz | Pfeffer | Rote Bete | Limone | Rind | Sellerie | Yuzu | Sahne | Sauerrahm | Arborio Reis | Edelfisch
Mehl | Edelpilze | Zitrone | Innereien | Milch | Rosmarin | Butter | Garnele | Valrhona Edelkuvertüre
Süßkartoffel | Tomate | Knoblauch | Sesam | Aprikose | Feldsalat | Gepickeltes Gemüse | Senf | Cognac
Miso | Basilikum | Olivenöl | Piemont Haselnuss | Hummerkopf | Fenchel | Petersilie | Kerbel | Schnittlauch
Blutampfer | Zwiebel | Orange | Safran | Ziegenkäse | Pinie | Kalb | Lauch | Macadamia | Lachs | Erdnuss
Mandel | Ente | Zucker | Wildkräuter | Iberico | Rinderknochen | Beeren | Ponzu | Pflaume | Weißwein
Sherry | Aceto Balsamico | Walnuss | Marktgemüse | Rotwein | Honig | Kurkuma | Sepia | Dill | Curry
Paprika | Maisstubenküken | Sojasauce | Portwein | Wild | Weichtiere | schwarzer Sesam | Kräuter | Piment
Schwertfisch | Trüffel | Thunfisch | Radicchio | Rosa Pfeffer | Chorizo | La Ratte Kartoffel | Blumenkohl
Ei | Lorbeerblatt | Kardamom | Mais | Callebaut Edelkuvertüre | Schafskäse | Eierlikör | Mascarpone
Petersilienwurzel | Löffelbiskuit | Zitronenöl | Kampot Pfeffer | Krustentiere | Vanille | Karamell | Tonka
Affinierter Käse | Babyspinat | Erbse | Rauch | Fliegenfischkaviar | Adlerfisch | Karotte | Kartoffel
Kakao | Chili | Kokos | Röstzwiebeln | Staudensellerie | Cassis | Zander | Pastinake | Senfsaat | Speck
Grana Padano | Pulpo | Pasta | Frühlingslauch | Spargel | Kefir | Erdbeere | Bärlauch | Saubohne
Apfel | Grapefruit | Granatapfel | Mais | BBQ | Passionsfrucht | Steinpilze | Salbei | Blaubeere

3- Gang Menü silber Suppe als Vorspeise 54

3- Gang Menü gold kalte Vorspeise 59

4- Gang Menü 69

zusätzlich mit Amuse Gueule

5- Gang Menü 86

zusätzlich mit Amuse Gueule, Petit Four

6- Gang Menü 95

zusätzlich mit Amuse Gueule, Erfrischung, Petit Four

Käse im Dessert + 5 €

Weinbegleitung (0,1l pro Gang, 4cl zum Dessert)

3- Gänge 23

4- Gänge 31

5- Gänge 39

6- Gänge 44

Weinbegleitung aus großen oder limitierten Lagen 0,1l

Aufpreis: + 10 € | Gang

Pasta & Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit

Trüffel | Sahne | Parmesan 28.5

Garnele | Knoblauch | Tomate 26.5

Wildhasenbolognese 23.5

Hausgemachte Gnocchi mit

Trüffel | Sahne 28.5

Spargel | Bärlauch 26.5

Wildhasenbolognese 23.5

Spargelrisotto | Bärlauch | Tomate 26.5

Folgende Add-Ons können bei den Tagliatellen, Gnocchi und dem Risotto dazu bestellt werden:

+ Lachs 12

+ Catch of the Day 12

+ geschmorte Rinderschaukel 12

+ Maisstubenküken 12

Dessert

Schlumachers Tiramisu 11

Blaubeere | Basilikum | Valrhona Edelkuvertüre | Limette 16

Dessertvariation 16

Hausgemachtes Sorbet & Eiscreme wechselnd, pro Kugel 5.5

Hausgemachtes Mousse au Chocolat wechselnd, pro Kugel 5.5

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann | Brot | Oliven | Frucht | Olivenöl für 1 Pers. 18

für 2 Pers. 29

Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht ausreichender Qualität auszutauschen.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gültige Mehrwertsteuer.