



feines Achter'n Diek

Unsere Menüempfehlung

3-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Hausgebeizter Lachs an Meerrettichcreme
mit Dillöl, Salatgarnitur und Honig-Knäckebrot

Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus
mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet in Speckbutter
mit Paprika-ZucchiniGemüse und Kartoffelgnocchi

Espressoparfait mit gebrannten Mandeln und karamellisierten Äpfeln

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline



feines Achter'n Diek

Unsere Menüempfehlung

4-Gänge-Menü

Gruß aus der Küche

Maronencremesuppe mit Trüffel

Drei gebratene Jakobsmuschelkerne
mit zweierlei Topinambur und Sauce Beurre blanc

Rosa gebratener Hirschrücken unter der Macadamiakruste in Preiselbeerjus
mit Maronen, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Auf der Haut gebratenes Skreifilet in Dashifond
mit Hokkaidokürbisutney und Wakame-Gurkensalat

Crème brûlée mit Birnenkompott und Schokoladen-Eiscreme

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline



feines Achter'n Diek

Unsere Menüempfehlung



Vegitanes Menü

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Eiscreme
und Feldsalat in Himbeerdressing, dazu geröstete Nüsse

Sellerie-Vanillecremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

„Shakshuka“ mit gestocktem Ei und Gewürzbulgur

Lauwarmes Zwetschgencrumble
mit Tonkabohnenrahm und Zimt-Eiscreme