

Unsere Menüempfehlung

Signature Menü

Gruß aus der Küche

Gebratene Jacobsmuschelkerne in Buttermilchnage mit Schnittlauchöl, Feldsalat und gerösteten Blumenkohlröschen



Petersilienschaumsuppe mit Chiliöl

Petersilienwurzel und geröstetem Buchweizen

Zwei Riesengarnelen in Passionsfrucht-Beurre blanc
und zweierlei Topinambur

als Upgrade:

Helgoländer Hummerschere in Bisque mit zweierlei Topinambur

Medaillon vom Hirschrücken unter der Macadamiakruste
in Portweinjus mit Bimi-Brokkoli und Pommes Anna
oder

Gebratenes Wildsteinbuttfilet in Kapernbutter mit Blattspinat und Drillingen

Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Tonkabohneneis

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

Weinbegleitung

Zu unserem **Signature Menü** servieren wir auf Wunsch eine exklusive
Weinbegleitung, ausgewählt von Sommelier Vincent Withus.

Charaktervolle Weine – viele von befreundeten Winzern – und fein abgestimmte
Pairings begleiten die Gerichte und machen das Menü zu einem besonderen
Genusserlebnis.

Unsere Menüempfehlung

Regional Menü

Gruß aus der Küche



Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäseis mit gerösteten Nüssen
und Feldsalat in Himbeerdressing



Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust in Sanddornjus
mit Steckrübengemüse und Schupfnudeln
oder

Schollenfilet in der Eihülle gebraten mit handgepulten Norddeicher-Krabben
ostfriesischem Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce

Ostfriesische Teemousse mit Sanddornkompott und Brombeereis

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline

Unsere Menüempfehlung



Vegitanes Menü

Vegetarischer Gruß aus der Küche

Avocadocreme mit Tomatenconcassée und Roten Zwiebeln
Rucola in Limettendressing und hausgemachtem gegrillten Chiabatta

Kartoffelcrèmesuppe mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch

Geschmorte Steckrübe in Gemüsejus
Süßkartoffel mit Curryschmand und Bimi-Brokkoli

Birnenkompott mit Schokosauce, dazu Zimteis und Crumble

Hausgemachte Nougat-Karamell-Eispraline