

NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER LIKE GOOD FOOD!!!

THE BEST INGREDIENTS OF THE SEASON BROUGHT TO YOU BY OUR CHEFS

4 COURSES MENU | 4 GÄNGE MENU
39,50

5 COURSES MENU | 4 GÄNGE MENU
47,50

6 COURSES MENU | 5 GÄNGE MENU
55,00

YOU CAN EXTEND ALL OUR MENU'S WITH
SIE KÖNNEN ALLE MENÜS ERWEITERN MIT

5 SHARING BITES
6,00

CHEES INSTEAD OF DESSERT | KÄSEPLATTE STATT SÜßER NACHTISCH
4,50

EXTRA COURSE CHEESE | KÄSEPLATTE UND SÜßER NACHTISCH
10,00

WE SERVE OUR SUPRISE MENU'S PER TABLE ONLY
PLEASE LET US KNOW IF THERE ARE ANY INGRIDIENTS YOU MIGHT NOT LIKE, OR CAN'T EAT!

ANY ONE WITH AN INTOLLERANCE? LET US KNOW!

BITES TO SHARE

GREEN MIND

DAIKON&CUCUMBER-CEASARDRESSING RETTICH&GURKE-CEASARDRESSING	4,50
NINA'S PITA - HUMMUS – YOGURT NINAS PITA - HUMMUS - JOGHURT	4,50
WRAP - DATE – WALNUT - FETA WRAP - DATTEL - WALNUSS - FETA	5,00
SAUERKRAUT/GOAT-CHEESE-CROQUETTES - VIOLET MUSTARD	5,00
SAUERKRAUT/ZIEGE KÄSE KROKETTEN - VIOLETTEN SENF	
4 CHEESE "HARD" KÄSEPLATTE (4)	13,50

SEA THOUGHT'S

SARDIENS 'CONSERVAS ORTIZ' - COUSCOUS SARDINEN – COUSCOUS	8,50
SHELLS - GARLIC – HERBS SHALEN – KNOBLAUCH - KRÄUTER	8,50
OYSTERS NATURE 4 PIECES AUSTER NATUR 4 STÜCK	12,50
CAVIAR 30GR - CREME FRAICHE – BLINI	35,00

THE BUTCHERS DISTRICT

BONELESS SPARERIBS – SWEET PATATO – SPRING ONIONS	9,50
RIPPE – SÜßKARTOFFEL - FRÜHLINGSZWIEBELN	
STREAKY- LETTUCHE -SHIRACHA BAUCHSPECK- SALAT - SHIRACHA	9,50
QUAIL LEGS – LENTIL SWACHTEL BEINE - LINSEN	9,50
CROSTINI - CHORIZO - QUAIL EGG CROSTINI – CHORIZO - WACHTELEI	8,00
PALETTA DE IBERICO CEBO 75GR	13,50
CHARCUTERIE SCHINKEN-FLEIS-PLATTE	12,50

DISHES TO SHARE | ZUM TEILEN

COLD | KALT

	SMALL/KLEIN	NORMAL
'CARPACCIO' CLASSIC - ROCKET LETTUCE – TRUFFLE 'CARPACCIO' CLASSIC - RUCOLA – TRÜFFEL	14,50	26,50
SMOKED "SOCKEY" SALMON – CORIANDER – AMSTERDAM ONION GERAUCHTER "SOCKEY" LACHS – KORIANDER – AMSTERDAM ZWIEBEL	14,50	26,50
COQUILLE – HAZELNUT - GREEN APPLE-VERJUS (hot & cold) COQUILLE – HASELNUSS – GRÜNER APFEL - VERJUS (heiß & kalt)	17,50	32,00
BEEET – PEAR – RADISH – PECAN – ACETO - VACHERIN BEETE – BIRNE – RETTICH – PECAN – ACETO - VACHERIN	12,50	21,50

HOT | WARM

	SMALL/KLEIN	NORMAL
SEA BASS PREPARED IN SALT CRUST SEEBASS IN SALZKRUSTE		55,00
WAGYU STEAK	38,50	70,00
DUTCH HARE NIEDERLÄNDISCHE HAAS		65,00
VEGETARIAN VEGATARISCH	21,50	39,50

CHOICE-MENU | WÄHLE-MENÜ

3-COURSE 3-GÄNGE	STARTER-MAIN-DESSERT	36,50
3-COURSE 3-GÄNGE	STARTER-INTERMEDIATE-MAIN	39,50
4-COURSE 4-GÄNGE	STARTER-INTERMEDIATE-MAIN-DESSERT	43,50

3 glasses paired wine | 3 Gläser passender Wein 15,50

4 glasses paired wine | 4 Gläser passender Wein 20,00

STARTER | VORSPEISE

ROAST BEEF OF WILD BOAR, WITH CHICORY, LINGONBERRIES, APPLE, DUCK LIVER AND SPICES |
GEBRATENES RINDFLEISCH VON WILDSCHWEIN MIT CHICORÉE, PREISELBEEREN, APFEL, ENTE, LEBER UND GEWÜRZE

OR | ODER

SEA BASS, AS TARTAR, SKINBAKED, POTATO AND TRUFFLE |
SEEBARSCH, WIE TATAR, AUF DER HAUT GEBACKEN, KARTOFFEL UND TRÜFFEL

INTERMEDIATE | ZWISCHEN

VELOUTE OF CARROTS, VANILLA AND ALLSPICE, WITH SCALP AND HUTTENKÄSE |
VELOUTE VON KAROTTEN, VANILLE UND PIMENT MIT JAKOBSMUSCHELN UND HUTTENKÄSE

OR | ODER

PARTRIDGE WITH SAUERKRAUT, CELERY, BACON, AND OWN GRAVY
REBHUHN MIT SAUERKRAUT, SELLERIE, SPECK, UND EIGENE BRATENSAUCE

MAIN | HAUPTGERICHT

HALIBUT WITH CAULIFLOWER AND SAUCE OF PORCINI MUSHROOMS
HEILBUTT MIT BLUMENKOHL UND SOÙSE VON STEINPILZEN

OR | ODER

DEER WITH CABBAGE, WITH HUNTERS PIE
HIRSCH MIT KOHL, MIT HUNTERS PIE

DESSERT | NACHTISCH

COFFEE - CONFERENCE PEAR – SAFFRON | KAFFEE – CONFERENCE BIRNE - SAFFRON
OR | ODER

CHOCOLAT – CHOCOLAT – CHOCOLAT | SCHOKOLADE – SCHOKOLADE - SCHOKOLADE
OR | ODER

DESSERT OF THE DAY | TAGES NACHTISCH
OR | ODER

COFFEE WITH BONBON AND LIQUOR | KAFFEE MIT BONBON UND LIKÖR
OR | ODER

FARMER CHEESE (VAN TRICHT) - BREAD - SIROP * 4,50 | BAUERNKÄSE (VAN TRICHT) – BROT – SIROP *4,50