

Liebe Gäste,

nicht nur draußen wird es langsam herbstlich, sondern auch auf unseren Tellern. Gemäß unserem Motto „alles zu seiner Zeit“ freuen wir uns auf ein Wiedersehen mit zahlreichen, farbenfrohen Herbstprodukten

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und viel Vergnügen!

Familie Lessau
Mathias Apelt & Britta Künzl

APERÖ

Holsteiner Wagyu „Hot Stone“
Birne, Bohne & Speck
Ziegenkäse Flan
Räucheraal, Buchweizen & Apfel

MENÜ

Forelle

Bunte Bete, griechischer Joghurt & Portulak

Nordsee Krabben

Raviolo, Bisque & Sellerie

Herbst - Trüffel

Linda, Radicchio & Pilz - Tee

Seezunge

Petersilienwurzel, Gremolata & Salzzitrone

Buren - Ziege

Ratatouille, Olive & Mandel

Holsteiner Reh

Kochbirne, Kürbis & Koriander

„Luma Beef“

Topinambur, Schwarz Kohl & Cranberrys

Käse von Affineur Antony

Hausgemachtes Aprikosenbrot

Pflaume

Botucal & Rauch - Cashew

Petit Four & Goodie

3 Gang Menü 68,00 EUR
Für jeden weiteren Gang berechnen wir 17,00 EUR

Probiert,
diskutiert & für gut befunden...

2017 **Koreaa** Gemischter Satz
Weingut Judith Beck / 0,1l 7,00 EUR

2016 **Le Haut-Lieu** sec
Domaine Huet / 0,1l 10,50 EUR

2016 **Unterstenberg Faß 12** Riesling
Weingut Peter Lauer / 0,1l 9,50 EUR

2010 **Tausend Weiss** / Magnum
Weingut Fritsch / 0,1l 10,50 EUR

Trappist Dubbel
Westmalle / 0,33l 6,00 EUR

2015 **Casal Vegri** Valpolicella Classico
Ca´La Bionda / 0,1l 9,00 EUR

2012 **Somni** / Magnum
Portal del Priorat / 0,1l 13,50 EUR

2014 **M.R. Moscatel**
Telmo Rodriguez / 0,05l 7,50 EUR

20 Years **Tawny Porto**
Royal Oporto / 0,05l 12,50 EUR

Weine & Biere berechnen wir pro Glas!
Das komplette Weinmenü erhalten Sie für 81,00 EUR