

## Snacks & Apéros

Kalbskopf / Koriander / Tomatenvinaigrette  
Geräucherte Forelle / Wasabi / Knäckebrot  
Purple Curry / Karotte  
Kopfsalat / Wassermelone

## Menü

### King Crab

Gurke / Salzzitrone / Dill / Mango / Rauch

### Lauwarmer Kieler Lachsforelle

Holunderblüte / Mairübchen / Johannisbeeren

### Spargel vom Spargelhof Schäfer

Lasagne / geeiste Tomate / Schokolade

### Kräuterseitling

Spinat / Pinienkerne / Süßholz

### Schweinebauch von Bauer Schramm

Kimchi / Buchenpilze / Zwiebel / Soja

### Maibock aus Gottesgabe

Kirsche / Kohlrabi / Kartoffel-Muffin

### Käse von Affineur Waltmann

Früchtebrot / Chutneys / Nüsse

### Rhabarber aus Holstein

Pistazien / Ziegenmilch

## Petit Fours

3-Gang 99,00  
Jeder weitere Gang 20,00 €

Bei bestehenden Allergien & Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne an.

## Snacks & Apéros

Gelbe Beete Tarte

Gurke / Dill

Trüffel / Sellerie

Reiskissen / Spinat / Ziegenkäse

## Vegetarisches Menü

**Mixed Pickles**

Sauerampfer / Sauerteig / Radieschen

**Spargel vom Spargelhof Schäfer**

Lasagne / geeiste Tomate / Schokolade

**Spitzmorchel**

Focaccia / Erbse / Yuzu / Sesam

**Gebackener Blumenkohl**

Bier / Berberitzen / Wildkräuter

**Raps**

Karotte / Perlzwiebel / Kartoffel-Muffin

**Käse von Affineur Waltmann**

Früchtebrot / Chutneys / Nüsse

**Rhabarber aus Holstein**

Pistazien / Ziegenmilch

**Petit Fours**

3-Gang 99,00

Jeder weitere Gang 20,00 €

Bei bestehenden Allergien & Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne an.

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung an, ob Sie das vegetarische Menü essen möchten.