

REGIONAL MENÜ

3/26
VEGAN

HAPPEN

Baiser & Tomate
Poffertjes & Mayo
Zwiebelkuchen & Creme

Gelbe Beete
Nussöl & Säure

Rote Beete
Topinambur & Schaum

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchöl

Bohne & Erbse
Erdnuss, XO Sauce & Petersilienwurzel

Kräuterseitling
Tomate, Aronia & Wildkräuter

Gnocchi
Kartoffel, "Carbonara" &
Schnittlauch
Kohlrabi
Gurke, Apfel, Walnuss & Hafer

Fenchelsuppe
Hafer & Petersilie

Geschmorter Sellerie
Blumenkohl

PRE DESSERT

Birnensorbet

Norddeutsche Tiramisu
Mousse, Mirabelle & Kirsche

6-Gang 70 € ohne Gnocchi & Fenchel
8-Gang 90 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

Die Menüs sind sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt,
daher sind Änderungen oder der Austausch einzelner Gänge nicht möglich.
Auf Allergene kann am reservierten Abend leider keine Rücksicht mehr genommen werden.

Vom 02.09.2026 bis zum 12.09.2026