

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive

Grüner Apfel, Gänseleber, Crispy Hühnerhaut & Zuckerschoten

Marinierter Hamachi, Mojito & Gemüsecreme „Mechouia“

Pastrami-Sandwich „hessisch“ - Handkäse, Krautsalat, Gurke & Gewürzsenf

Gillardeau Auster, Artischoke & Algenöl

Menü

Norddeutsche Stulle – Rinderrohfleisch & Büsumer Krabben

Remoulade, Zitrone & Gartenkresse

Flusszander

Radicchio Trevisano, Erbsen, Granatapfel & Sesam

Marinierter Spargel & Müritzer Lammzunge

Spargelessenz, Cashew & Miso

Taubenbrust „Jean Claude Miéral“

Aubergine, Avocado, Soya, Pak Choi, gerösteter Knoblauch & Bergamotte

Rohmilchkäse vom Wagen

oder / und

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Kleine Banane „Thai“

Kokos, Zitronengras, Koriander, Erdnuss & Chili

Süßes Finale

Cheesecake, Apfel & Fichtensprossensorbet

Brombeere, Zitronenschale, Rauchmandel & Manjari-Schokolade

Donut mit Johannisbeere & Kamille

Pralinen

Unser Chefsommelier Marcel Runge empfiehlt Ihnen gerne glasweise je 0,1 l zu den einzelnen Gerichten eine korrespondierende Premium Weinreise.

5 Gänge 180 € - ohne Spargel & Käse

Weinreise 95 €

6 Gänge 200 € - ohne Käse

Weinreise 115 €

7 Gänge 220 €

Weinreise 135 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir alle Menüs möglichst nur tischweise servieren können.

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser Restaurantteam für weitere Hilfestellungen / Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive

Grüner Apfel, Gänseleber, Crispy Hühnerhaut & Zuckerschoten

Marinierter Hamachi, Mojito & Gemüsecreme „Mechouia“

Pastrami-Sandwich „hessisch“ - Handkäse, Krautsalat, Gurke & Gewürzsenf

Gillardeau Auster, Artischoke & Algenöl

Menü

Bretonische Makrele - mariniert & gebraten

Gepickelter Rettich, würziger Schinkenschaum, Savora Senf & Kräutercreme

Jakobsmuschel – in Nussbutter gebraten

Junger Lauch, Guacamole, Kiwi & Imperial Kaviar

Tainacher Saibling - warm mariniert

Pinienkern-Velouté, Broccoli, Fette Henne & gepickelte Tomate

Geräucherter Aal „Grün“ & Kalbskopf

Meerrettich, Jalapeños, Wacholderbeeren, Pistazien & Limette

Geschmortes Schweinekinn & warm marinierter Kaisergranat

Fermentierte Karotten, Krustentiermayonnaise, Koriander & Ingwer

Maibock-Rücken aus der Altmark & Ravioli

Pfifferlinge, gerösteter Knollensellerie, Kumquat, Holunder & Wildkräuter

Rohmilchkäse vom Wagen

oder / und

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Rhabarber

Mohn & Sauerampfer

Süßes Finale

Cheesecake, Apfel & Fichtensprossensorbet

Brombeere, Zitronenschale, Rauchmandel & Manjari-Schokolade

Donut mit Johannisbeere & Kamille

Pralinen

6 Gänge 200 € - ohne Jakobsmuschel, Schweinekinn & Käse

Weinreise 115 €

7 Gänge 220 € - ohne Jakobsmuschel & Käse

Weinreise 135 €

8 Gänge 240 € - mit Sorbet oder Käse

Weinreise 155 €

9 Gänge 250 €

Weinreise 175 €

DAS KOCHBUCH von SVEN ELVERFELD ist nur noch hier im Hotel erhältlich.

Gerne signiert hier im Restaurant in Englischer limitierter Version 110 €