Käfer

Vorspeisen

/ Bunte Beten gehobelt-gekocht-mariniert /
/ kremige Nussbutter / Kräutersaitling / Sellerie / Walnuss / Kerbel /
18,00 €

/ Taube im Laub /
/ geräucherte Brust / Wirsing / Porto Bello / Kürbis / Schlehe / gebratene Keule /
20,00 €

/ Gänsestopfleber /
/ Feldsalat / Nougat / Crue de Cacao / Apfel / Frisée / Portwein /
21,00 €

Suppen

/ Wildkraftbrühe /
/ Flädle / Champignon / Schluppen /
13,00 €

/ Kremsüppchen vom Hokkaido Kürbis /
/ Ziegenkäse / steirisches Öl / Curry Cashew /
13,00 €

Zwischengerichte

/ Bauch vom Havelländer Apfelschwein /
/ glasierter Bauch / Rotkohl / Ur-Karotte / rote Bohnen / Shiso /
18,50 €

/ Rotbarbe & Graupen/
/ Fenchelsalat / Sanddorn / Ingwer-Graupen /
19,50 €

Hauptgänge

/ Geflämmter Ziegenkäse -vegetarisch- /
/ Hokkaido Kürbis / Williams Christ / Graubrot / Preiselbeeren / Sauerkrautschaum / Haselnuss /
28,50 €

/ Barbarie Entenbrust /
/ Kürbispüree / Entenlebersoße / Petersilienöl / Rote & Gelbe Bete / Golden Delicious /
32,00 €

/ Störfilet /
/ Petersilienwurzel / Belugalinsen / Mangold / Rauchöl / Vene Kresse /
32,00 €

/ Fläminger Hirsch /
/ rosa Rücken / Sauerbraten / Maronenpüree / Kräutersaitling / Spitzkohlsalat / Haselnuss /
33,00 €

Desserts

/ Schokolade & Kräuter /
/ Zitronenmelisse-Thymian-Sorbet / Haselnuss / Schokoladenkrem / Blutampfer / Limette-Basilikumkrem /
14,00 €

/ Karamell & Sanddorn /
/ Elster Apfel / karamellisierte Schokolade / Bronzefenchel / Tonkabohnenkrem /
14,00 €

/ Valrhona Andoa & Birne /
/ Crue de Cacao / Birnenmousse / Nougateis / Birnenragout / Streusel /
14,00 €