Käfer

Vorspeisen

/ Blumenkohl & Rhabarber (vegetarisch) /
/ Blumenkohlmousse / Rhabarberragout / Eigelb / Wildkräuter / Kartoffelknusper /
Euro 19,00

/ Kalb & Büsumer Krabben /
/ rosa Kalbsrücken / weißer Spargel / Holunderblütengel / Brunnenkresse /
Euro 22,00

/ Geflämmtes Tatar vom Bachsaibling /
/ Rhabarber / Kohlrabi / Rosa Pfeffer / Schwedenmilch / Bärlauchöl /
Euro 20,00

Suppen

/ Spargelkremsuppe /
/ Schnittlauchöl / Prager Schinken / Brezel-Knusper /
Euro 13,50

/ Grüne Gazpacho (vegetarisch) /
/ Avocado / Staudensellerie / Granny Smith / Crostini / Ricotta / Endivie /
Euro 13,50

Zwischengerichte

/ Grüner Spargel & Erbse (vegetarisch) /
/ geröstete Petersilienmayonnaise / Karottenpüree / Erbsenchips / Peperoni /
Euro 19,50

/ BBQ Rippchen von Apfelschwein /
/ Kartoffelstampf / Perlzwiebeln / breite Bohnen / Daikon /
Euro 20,50

Käfer

Hauptgänge

/ Getrüffelte Kartoffel (vegetarisch) /
/ Mairübchen / Perlzwiebeln / Riesling / Frisée / Bergkäse /
Euro 29,50

/ Brust & Keule vom Prignitzer Maishuhn /
/ Tarte vom Frühlauch / grüner Spargel / Kräuter-Nage / Löwenzahn /
Euro 32,00

/ Atlantik Wolfsbarsch /
/ Kartoffel-Knoblauchpüree / Morcheln / Mini Möhre / Blumenkohl / Senfcracker /
Euro 33,00

/ Flanksteak & Rinderbacke /
/ Diedersdorfer Spargel / Kartoffelpüree / Sauce Hollandaise / Dill / Zori-Kresse /
Euro 35,00

Desserts

/ Callebaut Ruby & Rhabarber /
/ Puffreis / Rhabarber-Sorbet / Ganache / Reismilch / Kaltschale /
Euro 15,00

/ Holunderblüte & Erdbeere /
/ Holunderblütengel / Baiser / Kefir-Granitée / Erdbeer-Sphäre /
Euro 15,00

/ Gin & Tonic /
/ Gurkensorbet / Tonicgelee / Zitrusgel / Limetten-Wacholdermousse /
Euro 15,00