

# Erstes Menü

## Marinierte Gelbschwanzmakrele

Gurke - Mix Pickles - Kefir

---

## Steinbutt

Pak Choi – Sushi Reis – Kokos-Limetten-Sud

---

## Getauchte Jakobsmuschel

Karotte - Lardo Di Colonnata - Passionsfrucht

---

## Belper Knolle

Eigelb - Spinat - Kartoffel - Nussbutter

---

## Entrecote vom Us Beef

Topinambur - Pfifferlinge - Zwiebel

---

## Käse vom Wagen

Affineur Tourette, Strasbourg

Affineur Kober, Itzehoe

---

## Fondant von der Biskélia-Schokolade

Erdbeere - Kalamansi - Kerbel - Mandel

7-Gang Menü €144,-  
5-Gang Menü €121,-  
(ohne Jakobsmuschel & Käse)

# Zweites Menü

## Tatar vom Kalbsfilet

Junge Erbsen – Rüben – Sauerrahm

### Upgrade

15g Prunier Kaviar St.James

€36,- Aufpreis

---

## Saibling aus dem Elsass

Brokkoli - Cashewkerne - Zitronen-Thymian Sauce

---

## Schwarzfederhuhn Label Rouge

Perlgraupen - Petersilie in varianten -  
Australischer Winter Trüffel

---

## Käse vom Wagen

Affineur Tourette - Kober

---

## BENI WILD HARVEST

Schwarze Kirsche - Kirschblüte - Hanfsamen

5-Gang Menü

€121,-

Auf Wunsch reichen Wir Ihnen gerne  
unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung.