

SPÉCIALES AUSTERN PLÉIADE POGET
LA TREMBLADE
CHESTERBROT, ROTWEIN-SCHALOTTEN ^{A1, A2, D, G}
PRO STÜCK 6,00 €

KÜCHENRUNDE

TOMATEN-WASSERMELONENSALAT
FETAKÄSE, SONNENBLUMENKERNE, VERVEINE-TOMATENSUD, EINGELEGTE MELONENSCHALE ^{A1, G, J}

TRISTAN LOBSTER
KAROTTENCREME, KAROTTENGRÜN, HOLLANDAISE, WEISSE QUINOA, PASSIONSFRUCHT ^{B, C, G}

KALBSBRIES
KOPFSALAT, EINGELEGTE HOLUNDERBEEREN, KARTOFFELRAVIOLI, STEINPILZSUD, LIEBSTÖCKEL, RADIESCHEN ^{A1, C, G}

GEGRILLTER LAMMNACKEN AUS DER EIFEL "PUTANESCA"
SARDINE, OLIVE, TOMATEN, PAPRIKA, EINGELEGTE ZWIEBEL, KAPERN, FENCHEL ^{A1, G}

IJSSELMEER ZANDER
ARTISCHOCKE, TOPINAMBUR, PFIFFERLINGE, ARTISCHOCKENFOND ^{A1, G}

IBÉRICO PRESA BELLOTA
WEISSE ZWIEBEL, FERMENTIERTE SCHALOTTEN, PETERSILIE, LARDO, ASCHE, PERLZWIEBEL ^G

BROMBEERSORBET
BASILIKUM, EMMER, "SAINT DOMINGUE" SCHOKOLADE ^{A1, G}

4 GANG MENÜ	150,00 €
5 GANG MENÜ	165,00 €
6 GANG MENÜ	180,00 €
7 GANG MENÜ	190,00 €

ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,
sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.

18:30 – 22:00 Uhr, 6-7 Gang Menü möglich bis 19:30 Uhr

SPÉCIALES AUSTERN PLÉIADE POGET
LA TREMLADE
CHESTERBROT, ROTWEIN-SCHALOTTEN ^{A1, A2, D, G}
PRO STÜCK 6,00 €

ENTEN MENÜ

GELIERTER ENTENBORSCHT
TATAR, SCHMAND, IMPERIAL KAVIAR, ENTENMAGEN, KOHL, MEERRETTICH ^{A1, D, G, J}

GEHOBELTE ELSÄSSER ENTENLEBER
GRÜNER APFEL, RÄUCHERAAL, SHERRYGELEE, FERMENTIERTER PFEFFER, SALZBUTTER-BRIOCHE ^{A1, C, D, G}

BRETONISCHE ARTISCHOCKE & AUSTRALISCHER WINTERTRÜFFEL
TOPINAMBUR, SONNENBLUMENKERNE, PETERSILIE, GERASPELTER ENTENSCHINKEN ^G

ENTENRILLETES-KNÖDEL
SAUTIERTER KOPFSALAT, STEINPILZJUS, LAUCHÖL ^{A1, C, G}

CHALLANS ENTENBRUST MIT FEIGENSSENF GLASIERT
BLUMENKOHL, MANDEL, SPECK, FEIGE, PFIFFERLINGE ^G

“KALTE ENTE“
PARFAIT VON EINGELEGTEN LIMEQUATS, ZITRONENMELISSE, SCHAUMWEIN, VANILLE ^{A1, G}

4 GANG MENÜ 150,00 €
5 GANG MENÜ 165,00 €
6 GANG MENÜ 180,00 €

KÄSEWAGEN
VON UNSEREM AFFINEUR KÄSE KOBER AUS HAMBURG
25,00 €

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

MICHAEL KAMMERMEIER
RESTAURATEUR

ELENA HART
SOMMELIÈRE

ANTON STEINER
RESTAURANT MANAGER

STEPHAN HAUPT
MATHIAS WERNING
DAT PHAM

SEBASTIAN SCHUPP

SANDRO GRÜNHEID
CHRISTOPHER BARTH