

FINE DINING BY PHILLIP PROBST



GEFLÄMMTES RIND VOM HOF ICKEN

ROTE BEETE | AAL | MALZ | FICHTE

*FLAMED BEEF FROM A LOKAL FARMER
BEETROOT | EEL | MALT | SPRUCE*

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

STECKRÜBEN-MÖHRENSTAMPF | JUNGER KOHL | GRÜTZWURST

*NORWEGIAN SCALLOP
MASHED TURNIPS | KALE | GERMAN WHITE PUDDING*

LE PUY LINSEN MIT KALBSBRIES

EIGELB | WINTERTRÜFFEL | KARTOFFEL

*LENTILS AND SWEETBREAD
EGG YOLK | TRUFFLE | SPUD*

NORDSEE STEINBUTT

BUTTERNUT KÜRBIS | WILDER BROKKOLI | NUSSBUTTERSUD

*TURBOT
BUTTERNUT PUMPKIN | WILD BROCCOLI | BROWN BUTTER*

BRUST UND KEULE VON DER ÉTOUFFÉE TAUBE

SELLERIE IN DER KÜCHENHEXE GESCHMORT | BLAUBEERE | HASELNUSS

*ÉTOUFFÉE PIGEON
CELERIAC BRAISED IN FIREPLACE | BLUEBERRY | HAZELNUT*

HOLUNDER VOM EIGENEN HOF

TRADITIONELL FRIESISCH UND ALS SORBET MIT KARAMELLSCHOKOLADE

*ELDERBERRY
IN A TRADITIONAL GERMAN WAY AND AS SORBET WITH CARAMEL CHOCOLATE*

KÄSE VOM BUFFET

MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

CHUTNEY | FRÜCHTEBROT

*CHEESE BUFFET
MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
CHUTNEY | FRUITCAKE*



SILVANER ALTE REBE
ZEHNTHOF LUCKERT
2017 | FRANKEN

CHATEAU DE SANCERRE
SANCERRE BLANC AOC
2016 | FRANKREICH

GEWÜRZTRAMINER
ELENA WALCH
2018 | SÜDTIROL

GEVREY CHAMBERTIN
BOUCHARD PÈRE ET FILS
2015 | BURGUND

MARQUES DE RICAL GRAN RESERVA
RIOJA
2011 | SPANIEN

BANYULS "BILAT HAUT"
CHAPUOTIER
2017 | ROUSSILLON, FRANKREICH

FERRIERA PORT RESERVA "DONNA ANTONIA"
PORTUGAL

MENUE 3	69,00 €	+	WINE	29,00 €
RIND / STEINBUTT o. TAUBE / HOLUNDER				
MENUE 4	79,00 €	+	WINE	39,00 €
MENUE 5	89,00 €	+	WINE	49,00 €
MENUE 6	99,00 €	+	WINE	59,00 €
MENUE 7	109,00 €	+	WINE	69,00 €

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE.