

am Lamin

einfach Delikat.

VORSPEISEN

Gebeizter Saibling mit Blumenkohl, Apfel und Haselnuss	17,00 €
Geflämmte "Förde" Garnele mit Dashi und Flower Sprouts	22,00 €
Das Beste vom Kalb - Bries, Leber und Zunge mit Granatapfel, Sellerie und Miso	20,00 €
Schweinebauch vom Duroc mit Schwarzkohl, Topinambur, Orange und Senf	16,00 €
Krustentiersüppchen mit Krabbenbrot und Knollenziest	14,00 €

ZWISCHENGÄNGE

Wachtel mit Pastinake, Feldsalat, Walnuss und Balsamico	22,00 €
Kartoffelespuma mit Stundenei, Trüffel und Spinat	18,00 €
Schwarzer Reis mit Beurre Blanc, "Los Peperettes" Sardinen und geräucherter Lachscrème	18,00 €

HAUPTGÄNGE

Skrei mit Miesmuscheln und Steckrübe und Grünkohl	30,00 €
Bavette mit Kohlrabi, Molke und wildem Broccoli	29,00 €
Brust und Ragout von der Ente mit Kumquats, Petersilienwurzel und Perlzwiebeln	28,00 €
Seeteufel konfiert mit Beete, Buttermilch, Dill und Zitrone	30,00 €
Lamm mit Pistazie und eingelegten Sommergemüsen	32,00 €

Die Gemüse unserer Gerichte werden nur leicht temperiert, damit sie ihre ganze Aromatik entwickeln können.