



„QUER DURCH DIE HEIMAT“

BEGRÜSSUNG

einfach Karotte

Unser „SCHWARZ-BROT“

mit Gewürzbutter, Pilzcreme & Lauch-Öl

SOMMERMENÜ

DIE TOMATE

mit Silberzwiebel, Brot & Basilikum

DER PILZ

als Sülze, mit schwarzem Rettich & Estragon

DIE ROTE BETE

mit Sauerrahm, Dill & Zitrone

AKI OSSETRA IMPERIAL CAVIAR

mit Aal, Apfel & Petersilie

zzgl. 49 €

DER STÖR

mit Hefe, Kohlrabi & Meerrettich

DER SELLERIE

mit Hefe, Kohlrabi & Meerrettich

DAS LAMM

mit Anis, Blumenkohl & Schwarzem
Knoblauch

DIE PASTINAKE

mit Anis, Blumenkohl & Schwarzem
Knoblauch

DER KÄSE

„Deichkäse“

mit Eberesche, Buchweizen & fermentiertem Honig

DIE SCHOKOLADE

"Original Beans" – Yuna Edelweiss
mit Erdbeere, Champagner & Verbene

SÜSSER AUSKLANG

einfach Holunderblüte

5 Gänge 135 € ohne Stör und Käse 7 Gänge 169 €
Weinreise 69 € 89 € / alkoholfreie Getränkereise 49 € 69 €



DAS CHATEAUBRIAND - DER UHLE KLASSIKER

AUF VORBESTELLUNG - 24h - ab 2 Personen

Für unser Menü verarbeiten wir BIO-Rinderfleisch von Pistol Prime BBQ/ Roggentin.

BEGRÜSSUNG

einfach Karotte

Unser „SCHWARZ-BROT“

mit Gewürzbutter, Pilzcreme & Lauch-Öl

DAS CHATEAUBRIAND MENÜ

DAS BEEF-TATAR

mit eingelegten Pilzen, Schalotte,
Rauchschmand & unserem Käsetrüffel

ZAREN EDITION

10g AKI Ossetra Imperial Caviar
zzgl. 35 €

DIE ESSENZ

mit Praline & Sherry

CHATEAUBRIAND

- am Tisch tranchiert -
mit Sauce béarnaise, Lauch & Topinambur

DIE SCHOKOLADE

"Original Beans" – Yuna Edelweiss
mit Erdbeere, Champagner & Verbene

SÜSSER AUSKLANG

135 € pro Person