

Heimat & Reise

Menü oder á la carte

Christopher Weckers Inspirationen aus Heimat & Reise.

SYLT

AUSTER I Gurke I Champagner Granité 22€
Optional mit 10g Kaviar IMPERIAL CAVIAR +18€

OSTWESTFALEN

TOMATE I Pumpernickel I Estragon 14€

RHEINLAND

KOHLRABI I Birne I Speck 14€

NIEDERSACHSEN

BACHSAIBLING I Sanddorn I Tannenhonig 22€

BAYERN

SCHWEINEKINN „GULASCH“ I Paprika I Kümmel 26€/36€

BERLIN & BRANDENBURG

ZWETSCHGENKUCHEN I Walnuss I Braune Butter 16€

6 Gang Menü 96€

4 Gang Menü 68€ ohne Tomate & Bachsaibling

Alle Gerichte sind auch á la carte wählbar

André Maciongas Empfehlungen dazu

Weinbegleitung	AB 10€ pro Glas
Getränkebegleitung für Fortgeschrittene	AB 24€ pro Glas
Alkoholfreie Getränkebegleitung	AB 8€ pro Glas

Unsere Klassiker und Lieblinge

à la carte

Genuss mit Herz & Kopf.

ERBSE

Rettich | Grüner Apfel | Holunderblüte 14€

RINDERTATAR SPREEWALD

Dill | Gurke | Rinderconsomme 18€

Optional mit 10g Kaviar von IMPERIAL CAVIAR +18€

KABELJAU

Muschel Beurre blanc | Alge | Hibiskusblüte 28€

HÜHNERFRIKASSEE CW

Trüffel | Schwarze Walnuss | Madeirajus 28€

GESCHMORTER RINDERBRATEN

Rote Bete | Johannisbeere | Sellerie 32€

SCHOKOLADENTARTE

Karamell | Vanille | Meersalz 12€

KÄSEAUSWAHL von Maître Philippe 4 Stk. 18€

Chutney | Brot 6 Stk. 24€

BROT & BUTTER

6€

André Maciongas Empfehlungen dazu

Weinbegleitung **AB** 10€ pro Glas

Getränkebegleitung für Fortgeschrittene **AB** 24€ pro Glas

Alkoholfreie Getränkebegleitung **AB** 8€ pro Glas

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr