

## 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€

### RHEINLAND

KOHLRABI I Birne I Speck 14€

### OSTSEE

FISCHEINTOPF I Krustentiersud I Karotte 26€

### SAARLAND

ENTENCONFIT I Foie Gras I Trüffel 28€

### BAYERN

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

### BERLIN & BRANDENBURG

BIRNE I Jasmin I Guanaja 70% Valrhona 16€

### 6 Gang Menü 96€

4 Gang Menü 68€ ohne Auster & Entenconfit

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

á la carte  
Genuss mit Herz & Kopf

## ERBSE

Rettich I Grüner Apfel I Holunderblüte 14€

## RINDERTATAR SPREEWALD

Dill I Gurke I Rinderconsomme 18€  
Optional mit 10g Kaviar von IMPERIAL CAVIAR +18€

## KABELJAU

Muschel Beurre blanc I Alge I Hibiskusblüte 28€

## HÜHNERFRIKASSEE CW

Trüffel I Schwarze Walnuss I Madeirajus 28€

## GESCHMORTER RINDERBRATEN

Rote Bete I Johannisbeere I Sellerie 32€

## SCHOKOLADENTARTE

Karamell I Vanille I Meersalz 12€

## KÄSEAUSWAHL von Maître Philippe

Chutney I Brot 4 Stk. 18€

6 Stk. 24€

## BROT & BUTTER

6€

## André Maciongas Empfehlungen dazu

Weinbegleitung	<b>AB</b> 10€ pro Glas
Getränkebegleitung für Fortgeschrittene	<b>AB</b> 24€ pro Glas
Alkoholfreie Getränkebegleitung	<b>AB</b> 8€ pro Glas

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr