

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 Rinderconsommé **18€**

Optional mit 10g Kaviar von IMPERIAL CAVIAR **+18€**

GEFLÄMMTE MAKRELE

Salzzitronen Sud I Rosenkohl I Schluppe **24€**

HÜHNERFRIKASSEE CW

Perigord Trüffel I Walnuss I Madeirajus **34€**

GESCHMORTER RINDERBRATEN

Rote Bete I Johannisbeere I Sellerie **32€**

BOSKOOP APFEL

Karamell I Szechuanpfeffer I Lavendeleis **14€**

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