

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 | Grüner Apfel | Holunderblüte 14€

RINDERTATAR SPREEWALD

Dill | Gurke | Rinderconsommé 18€

Optional mit 10g Kaviar von IMPERIAL CAVIAR +18€

GEFLÄMMTE MAKRELE

Salzzitronen Sud | Rosenkohl | Schluppe 24€

HÜHNERFRIKASSEE CW

Perigord Trüffel | Walnuss | Madeirajus 34€

GESCHMORTER RINDERBRATEN

Rote Bete | Johannisbeere | Sellerie 32€

BOSKOOP APFEL

Karamell | Szechuanpfeffer | 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