

ENTRÉE | VORSPEISEN

HEIMISCHE SCHWARZWURZEL · 24

Trüffel/Bittersalate/Haselnuss/Kräuter von Lütt Gröön

GEBEIZTE FJORDFORELLE · 24

Hamburger Senf/Honig/Dill/Rettich

SAMTSUPPE VOM KNOLLESELLERIE · 16

Beurre Noisette

TATAR VOM HUSUMER OCHSEN · 19,50

Kalter Bete-Sud/ Crème Fraîche d'Isigny

EXTRA 5 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR · 7

EXTRA POMMES FRITES · 5,50

25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR · 28

Crème Fraîche d'Isigny / Brioche

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

NORDISCHE BOUILLABASSE · 34

Sauce Rouille

GEDÄMPFTES FILET VOM LOUP DE MER · 52

Lauwarme Austernvinaigrette/Lauch/Algen

GESCHMORTE KALBSSCHULTER · 32

Kopfsalat/Zitrone/Kapern

KNUSPRIGE VIERLÄNDER BAUERNENTE ,IN 2 GÄNGEN‘

ENTENBRUST MIT ROTKOHL/APFEL/KARTOFFELKLÖßEN

ENTENKEULE À LA CHINOISE

FÜR 2 PERSONEN – PRO PERSON · 65

JACOBS KRUSTENTIERBRÖTCHEN · 24

Estragon/Crème Fraîche/Essiggurke/Süßkartoffel-Pommes

DESSERT | NACHSPEISEN

KÄSE AUS DER REGION VOM BACKENSHOLZER HOF · 18

Quitte

BABA AU RHUM · 16

Zitrone/Crème chantilly

ARAGUANI SCHOKOLADE · 18

Birne/Weißes Portweineis/Shiso

SORBET VON EINGELEGTER PFLAUME · 9,50

Limette/Yuzu-Sake

MENU DU CHEF

GEBEIZTE FJORDFORELLE

Kalter Bete-Sud/Zitrus/Rettich/Kaviar

SAMTSUPPE VOM KNOLLESELLERIE

Beurre Noisette

BRETONISCHE JACOBSMUSCHEL • 32

Lauwarme Austernvinaigrette/Lauch/Algen

GESCHMORTE KALBSSCHULTER

Kopfsalat/Zitrone/Kapern

BABA AU RHUM

Rosine/Zwetschge



5 GÄNGE • 108

4 GÄNGE OHNE JACOBSMUSCHEL • 76

MENU VERT

HEIMISCHE SCHWARZWURZEL

Trüffel/Bittersalate/Haselnuss/Kräuter von Lütt Gröön

SAMTSUPPE VOM KNOLLESELLERIE

Beurre Noisette

ROTE BETE-RAVIOLI • 28

Trüffel/Walnuss/Radicchio

ARAGUANI SCHOKOLADE

Birne/Weißes Portweineis/Shiso



4 GÄNGE • 76

SERVICEZEITEN DIESER KARTE:

Dienstag bis Samstag 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr (Küchenannahmeschluss)