

am Lamin

einfach Delikat.

VORSPEISEN

Stör mit Radieschen, Dill, Mohn und Buttermilch-Karamell	18,00 €
Forelle mit Apfel, Molke, Kapern und Navetten	16,00 €
Tatar von US Rind mit Eigelb, Petersilie und fermentierten Zwiebeln	19,00 €
Taube mit Topinambur, Lakritz, Birne und Nessel	20,00 €
Ziegenkäse mit Beete, Kreuzkümmel und Wildkräuter	16,00 €

ZWISCHENGÄNGE

Schweinebauch vom Duroc mit Spargelespuma, Bärlauch und Champignons	20,00 €
Kalbsbries mit Kopfsalat, Meerrettich, Edamame Bohnen und jungem Knoblauch	21,00 €
Blumenkohl mit Blauschimmelkäse, Spinat und Haselnüssen	18,00 €
Nordseekrabben mit Rettich, Senf, Honig und Salzzitrone	22,00 €

HAUPTGÄNGE

Schwarzfederhuhn mit Pastinake, Orange, Chicorée und Walnuss	26,00 €
Saibling mit Möhre, Kerbel und Fleur de Sel Streusel	24,00 €
Lammnüsschen mit Sellerie, Spargel, Morcheln und Estragon	28,00 €
Flanke vom US Rind mit Petersilenwurzel, Vanille und Rhabarber	26,00 €
Frischlingsnackten mit Steckrübe, Spargoli und Buchenpilze	25,00 €

Die Gemüse unserer Gerichte werden nur leicht temperiert, damit sie ihre ganze Aromatik entwickeln können.