

am Lamin

einfach Delikat.

VORSPEISEN

Jakobsmuschel mit Granatapfel, Kohlrabi und Fenchel	18,00 €
Dorade „Escabeche“, Rettich, schwarzer Knoblauch und Alge	17,00 €
Zander mit Kardamon, Navette und Karotte	17,00 €
Ungestopfte Entenleber, Shiitake, Thymian und Schalotte	21,00 €
Parmesanespuma mit Miso, Feige und Fichte	16,00 €

ZWISCHENGÄNGE

Taube mit Beete, Perlzwiebeln, Haselnuss und Kirsche	19,00 €
Langustino mit Topinambur, Grünkohl, Senf und Quitte	22,00 €
Stör mit Herbsttrompeten, Sonnenwurzelkernen und Lauch	22,00 €
Kalbsbacke und Bries mit Wirsing, Trüffel und Blauschimmelkäse	24,00 €

HAUPTGÄNGE

Entenbrust mit Spargoli, Sellerie, Birne und Macadamia	26,00 €
Hirsch mit Steckrübe, Orange, Pastinake und Romanesco	28,00 €
Wildschwein mit Blutwurst, Schwarzwurzel, Rosenkohl und Rotkohl	27,00 €
Skrei mit Schwarzkohl, Klettenwurzel, Blutorange und Meerrettich	25,00 €
Rindertatar und Flanksteak mit Aubergine, Petersilie, Ei und Staudensellerie	28,00 €

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