

am Lamin

einfach Delikat.

VORSPEISEN

Rauchaal mit Schwarzwurzel, Mandarine, Pumpernickel und fermentiertem Honig	20,00 €
Entenschinken mit Grünkohl, Topinambur, Quitte und Senf	15,00 €
Zander mit Venusmuscheln, Rotkohl, Fenchel und Granatapfel	16,00 €
Hirsch mit Kürbis, Schalotte und Walnuss	18,00 €
Jakobsmuscheln mit Rettich, Alge, Radieschen und Dill	19,00 €

ZWISCHENGÄNGE

Taube mit Beete, Kohlrabi und Rosinen	20,00 €
Parmesan mit Pilzen, Feigen, Miso und Wirsing	17,00 €
Rotbarbe mit Lauch, Meerrettich und Birne	22,00 €
Blutwurst mit Sauerkraut, La Ratte Kartoffel und Lardo	18,00 €

HAUPTGÄNGE

Rehrücken mit Sellerie, Blumenkohl, Cranberry und Tonkabohne	33,00 €
Tafelspitz und Schwanz vom Ochsen mit Petersilienwurzel, Eigelb und Schwarzkohl	27,00 €
Perlhuhn mit Möhre, Spargoli, Orange und Thymian	26,00 €
Filet und Bries vom Kalb mit Pastinake, Navetten, Rosenkohl und Trüffel	29,00 €
Steinbutt mit Steckrübe, Romanesco, Apfel und Nussbutter	32,00 €

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