



## Tasting-Menü

Tatar vom Brasselsberger Weiderind  
Mixed Pickels/Pumpnickel/Sauerrahm/Petersilie

Buchweizen Blini  
Forellenkaviar/Rote Bete Espuma/Crème fraîche

Rehrücken unter der Nusskruste  
Wurzelgemüse/Laugenknödel/Cranberries/Jus

Gelierte Suppe von der Blutorange  
Haselnuss-Cannelloni/Nougat/Piment d'Espelette

59

Tasting Menü inkl. 3 ausgesuchte Weine je 0,1 l

75

## Vegetarisches-Menü

Mango-Frischkäse-Cannelloni  
Rosa Pfeffer/Ducca/Paprika/Minze

Essenz vom Shiitake Pilz  
Espresso/Dim Sum/Pilz-Öl

Petersilienwurzel-Tarte  
Onsen-Ei/Senfcreme/Urkarotte/Borschtsch-Sud

Karamellierte Feige  
Sablés/Schwarze Nuss/Eisenkraut

45

Tasting Menü inkl. 3 ausgesuchte Weine je 0,1 l

61

<b>Suppen</b>	
Grünkohlschaumsuppe Schweinebauch/Grünkohlchips/Speckstaub	9
Essenz vom Shiitake Pilz Espresso/Dim Sum/Pilz-Öl	10
Fischsuppe Steinernes Schweinchen Wurzelgemüse/Safran/Fenchel/Knoblauchbrot	14
<b>Vorspeisen</b>	
Mango-Frischkäse-Cannelloni Rosa Pfeffer/Ducca/Paprika/Minze	12
Tatar vom Brasselsberger Weiderind Mixed Pickels/Pumpernickel/Sauerrahm/Petersilie	15
Geflämmte Lachsforelle Dashi-Sud/Grüner Tee/Chili-Öl/Algen	16
<b>Zwischengericht</b>	
Buchweizen Blini Forellenkaviar/Rote Bete-Espuma/Crème fraîche	15
<b>Vegetarisch</b>	
Petersilienwurzel-Tarte Onsen-Ei/Senfcreme/Urkarotte/Borschtsch-Sud	17
<b>Fleisch</b>	
Schwarzfederhuhn Karotte/Kaiserschoten/Cashewkerne/Shiso Leaves/Miso-Sauce	21
Kassler vom Duroc Kartoffelespuma/Sauerkraut/Portwein/Ahle Wurscht-Chips	22
Geschmorte Ochsenbacke Vanillesteckrüben/Kartoffelstrudel/Jus	23
Rehrücken unter der Nusskruste Wurzelgemüse/Laugenknödel/Cranberries/Jus	29
<b>Fisch</b>	
Saiblingsfilet Blumenkohl/Rettich/Süßholzschaum	23
„Skrei“ Winterkabeljau Gemüse im Bananenblatt/Safranfond/Süßkartoffel	24
<b>Dessert</b>	
Karamellisierte Feige Sablés/Schwarze Nuss/Eisenkraut	10
Gelierte Suppe von der Blutorange Haselnuss-Cannelloni/Nougat/Piment d’Espelette	10
Ziegenkäse 2x Gurke/Kirsche/Vollkornbrot	11

## Dry-Aged-Beef vom Galloway-Rind von unserem Landwirt Raschke aus Besse

Huftsteak	27
Entre-Côte	28
Nackensteak	32
T-Bone Steak	39

<b>Für zwei Personen:</b> Chateaubriand	p. P. 29
<b>Für zwei Personen:</b> Tomahawk Steak	p. P. 36

### Dazu servieren wir :

Kartoffelchips/Avocadocreme/Gebatene Limette/Pilze/Radieschen-Mango-Salat/Jus

Was lange reift ...

### Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt. Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess.