

Camery

Auftakt

◇◇◇

Brotzeit

◇◇◇

Westerberger Wagyu

HopSoy – kandierter Ingwer

◇◇◇

„Des Kaisers Granate“

Kaki – Kalamansi – Kokos

◇◇◇

Lachsforelle „16,8 km“

Kimizu – Schnittlauch – Erdapfel

◇◇◇

Schwein „von um die Ecke“

Umami-Bouillon – Weiß- und Rotkohl

◇◇◇

Gefülltes Wachtelkotelett

Spitzkohl² – Jasminreis neue Ernte

◇◇◇

„Sticky Rice“

Passionsfrucht – Kokos – Mango

◇◇◇

Naschwerk

Menü 179 € (inkl. Wasser)

Weinbegleitung 86 €

½ Weinbegleitung 60 €

Termin nächste Carte Blanche: 01. März 2024

Kursiv gedruckte Produkte beziehen wir von regionalen und / oder nachhaltigen Erzeugern und / oder von unserem Gut Eichethof

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unseren Service an.

Camery

Prelude

◇◇◇

Brotzeit

◇◇◇

Westerberg Wagyu

HopSoy – Candied Ginger

◇◇◇

Norway Lobster

Kaki – Kalamansi – Coconut

◇◇◇

Salmon Trout “16.8 km”

Kimizu – Chives – Potato

◇◇◇

Pork “From Around the Corner”

Umami Bouillon – White and Red Cabbage

◇◇◇

Stuffed Quail Chop

Pointed Cabbage² – Jasmin Rice New Harvest

◇◇◇

“Sticky Rice”

Passion Fruit – Coconut – Mango

◇◇◇

Confection

Menu 179 € (incl. Water)

Wine Pairing 86 €

½ Wine Pairing 60 €

Next Date Carte Blanche: March 1st, 2024

Products printed in italics are sourced from regional and/or sustainable producers and/or from our Gut Eichethof

For questions about allergen and/or intolerance please contact our service