



# MENÜ

## *Jahreszeiten*



### **Rauchmatjesfilet von der Nordsee <sup>g</sup>**

mit Salzzitrone, Dill, Meerrettichcreme und zweierlei Bete

### **Gedämpfte Miesmuscheln <sup>a1, g, l</sup>**

in Weißweinrahm, Munsterkäse und Lauch

### **Gebratenes Filet vom Skrei <sup>g</sup>**

auf Wirsingrahm, dazu Schwarzwurzeln und Kapernbutter

### **Mille-Feuille von Ananas und Kokos <sup>a1</sup>**

Knusprige Strudelblätter, Kokoscreme, Tonkabohne  
und in Passionsfrucht marinierter Ananas





*vegan*  
**MENÜ**  
*Jahreszeiten*



**Auberginen-„Matjes“ Hausfrauenart**

mit Apfel, Gurke, roten Zwiebeln, Dill, veganer Sauerrahmcreme

**Steckrübensuppe<sup>1</sup>**

mit brauner „Butter“, Apfel und geräucherte Sellerie

**Kartoffel-Gnocchi mit Grünkohl<sup>a4, m, f</sup>**

gebratenen Kräuterseitlingen, Knoblauch, Chili und Kürbiskern-Crunch

**Mille-Feuille von Ananas und Kokos**

Knusprige Strudelblätter, Kokoscreme, Tonkabohne  
und in Passionsfrucht marinierter Ananas

