

MENU

ZITRUS CARPACCIO

BURRATA, SCAMORZA AFFUMICATA,
FENCHEL, PIEMONTESE HASELNUSS

WILDFANG JAKOBSMUSCHEL

KRUSTENTIERSCHAUM, LAUCH, SESAM

FLANKSTEAK

KARTOFFELPAVE, CHICOREE,
SAUCE ESPAGNOLE

DESSERT DES TAGES

3 GÄNGE (OHNE JAKOBSMUSCHEL) 50, 4 GÄNGE 65

MIT WEM WIR ZUSAMMENARBEITEN:

SCHULTENHOF DORTMUND (SCHWEIN, GEMÜSE), BERNHARD UND SÖHNE (EIER), LAUTERACHER
ALBFELDFRÜCHTE (HÜLSENFRÜCHTE), MICROGREENS DORTMUND, EDLES FLEISCH (RIND, GEFLÜGEL,
WILD), BIOLAND ERZEUGERGEMEINSCHAFT HOHENLOHE (GETREIDE), HARTKÄMPER, BIELEFELD
(KÄSE), CASCINA DI BARROERO, PIEMONT (HASELNÜSSE)