



## Nico Burkhardts Empfehlungs Menü

### Apero

Salat von der Nordseekrabbe & Sepia  
Tatar vom Thunfisch im Knusper-Cannelloni / Yuzu  
Erdnussbuttersandwich mit Avocado und Chorizo  
Flüssige Olive  
Gebackener Flowersprout / Preiselbeere

### Amuse Bouche

„Der Waldspaziergang“

### „Moai“

Marinierte Gänseleber / Pistazie / Granny Smith Apfel

\*\*\*

### Meeresbrise

Jakobsmuschel / Alge / Kürbis / Rosa Ingwer

\*\*\*

### Gebratene Périgord Entenleber

Perlgraupe / Traube / Vanille-Essigjus

\*\*\*

### Kalbsfilet im Kräutermantel

Karotten-Textur / Semmelschnitte / Schafsjoghurt

\*\*\*

### Camembert de Normandie

Petersilie / Preiselbeere / Birne

\*\*\*

### Pre-Dessert

„Schneeweiß“

### Dulcey Schokolade

Frischkäse / Mandarine / Bronzefenchel

4-Gang Menü ohne Entenleber und Camembert € 98,-

5-Gang Menü ohne Camembert € 114,-

6-Gang Menü € 126,-