



Nico Burkhardts Empfehlungsmenü

Apero

*Rindertatar / Trüffelcreme / Kaper
„Das Goldene Ei“ Französische Berglinsen / Nussbutterschaum
Thunfisch / Chili Mayonaise / Radischen / Sesam
Crabe Cake von der Büsumer Krabbe / Charantaise Melone
Bao Bun / Poularde / Dijon Senf / Kopfsalat*

Amuse Bouche

„Meze Meze“

Souflaki / Flüssige Olive / Griechischer Bauernsalat / Pita Brot / Tzaziki

Marinierte Gänseleber

Gin Tonic / Granny Smith Apfel / Zitrone / Brioche

Weinbergschnecke

Brombeere / Pilz / Frankfurter grüne Sauce / Gerste

Bretonischer Steinbutt & Kalbskopf

Blumenkohl / Eigelb / Lauch / Buttermilch / Kaviar

Erfrischung

Gurke / Dill / NB Olivenöl

Etoufee Taube à la BBQ

Mais / Geräucherte Paprika / Krapfen / Schwarzer Knoblauch / Grapefruit

Fourme d' Ambert

Birne / Ivoire Schokolade / Nuss

Pre-Dessert

„Der Trüffel“

„Biene Maja“

Waldhonig / Mohn / Manjari Schokolade / Lavendel / Hafercrunch

Petit Fours

4-Gang Menü ohne Weinbergschnecke und Fourme d' Ambert € 114,-

5-Gang Menü ohne Fourme d' Ambert € 138,-

6-Gang Menü € 156,-