

# „OKTOPUSSY“ MENÜ

---

## Suppenduett vom Kürbis

Butternusskürbis | Hokkaidokürbis-Buttermilch  
Orange | Chipotle-Chili | Kokosmilch | nussige Erde

\*\*\*

## Hausgemachtes Sanddorn-Sorbet

Chandon Garden Spritz | Queller

\*\*\*

## Potpourri von Meerestieren

Frühlingszwiebeln | Püree „à la Sauce Rouille“ | Semi Dry-Tomaten  
hausgemachter Langusten-Sepia-Raviolo | Beurre Blanc | rote Paprika

oder

## Sous Vide Barbarie-Entenbrust

Gewürzkafee-Marinade | Orangen-Honig-Glace | Vanille-Pfeffer-Jus  
Himbeer-Blaukraut | Kartoffel-Pastinaken Mille-feuille

oder

## Hausgemachte Gnocchi von Hokkaidokürbis & Rote Bete

Japanischer Ingwer | Salbei | gegrillter grüner Spargel | flambierter Asche-Ziegenkäse  
leicht pikanter Tomaten-Sud | knusprige „Pulled Austernpilze“

\*\*\*

Dessert oder kleine Käseauswahl aus der Standard- oder Wochenkarte

## 3-Gang-Menü mit Sorbet

73 € pro Person

## Vegetarisches 3-Gang-Menü mit Sorbet

64 € pro Person

Korrespondierender Wein 0,1l zu jedem Gang

26 € pro Person

---

# SUPPÉE

---

## Suppenduett vom Kürbis

Butternusskürbis | Hokkaidokürbis-Buttermilch  
Orange | Chipotle-Chili | Kokosmilch | nussige Erde  
15,5 €

## Essenz von Waldpilzen

Raviolo von Spinat und getrockneter Tomate | Marktgemüse  
Rote Bete-Fromage Blanc-Nocken  
17,5 €

## Cremige Suppe von geröstetem Blumenkohl & Tahini

Bunter Sesam | Granatapfelkerne | Wasabi-Matcha-Popcorn  
16,5 €

---

# VORSPEISE & ZWISCHENGANG

---

**Handgeschnittener Tatar vom Ikejime „Label Rouge“-Wildlachs**  
Koriandercreme | lauwarmer Safran-Kartoffel-Waffel | Kaffir-Sorbet  
Gel von Salzzitrone & Gurke | schwarzer Forellenkaviar  
24,5 €

**V Kürbis „Oktopussy Style“ in vier Strukturen**  
gebacken | geliert | gewürfelt | geeist  
Asche Banon Ziegenkäse | Trüffel Cashew Creme |  
Teriyaki Glace | Schaum vom Burrata |  
hausgemachte getrocknete Tomaten | steirisches Kürbiskernöl  
23,5 €

Wahlweise mit Norderneyer Seeluft-Schinken  
7 €

**Gegrillter „Sous Vide“-Oktopus**  
hausgemachte Aioli | „Som Tam“-Salat von grüner Papaya & Flusskrebs  
Koriander | Yuzu „Ponzu“-Reduktion | Kimchi-Sesam  
24,5 €

**Knuspriger Schweinebauch „Korean Style“ & gegrillte Jakobsmuscheln**  
Tataki-Sauce | Belugalinsen-Salat | hausgemachter Kimchi  
Togarashi-Bouillabaisse-Schaum | Chorizo Iberico | zweierlei eingelegter Senfkaviar  
25,5 €

---

# HAUPTGANG AUS DEM GARTEN

---

## **Trilogie von der Karotte**

Flan | Tatar | Pancakes-

Spinat | Rote Bete | Friesischer Blauschimmelkäse | Kürbiskernöl-Dressing  
gegrillte Sous Vide-Pastinaken | Burrata-Espuma

30,5 €

## **Gebackener Büffelmozzarella in Waldkräuter-Kruste**

Lauwarmes Carpaccio von gegrillten Spinat-Bergkäse-Serviettenknödel  
Mini Kartoffel-Tortilla | grünes Pesto | Trüffelsauce | marinierter Rucola-Salat

30,5 €

## **Hausgemachte Gnocchi von Hokkaidokürbis & Rote Bete**

Japanischer Ingwer | Salbei | gegrillter grüner Spargel | flambierter Asche-Ziegenkäse  
leicht pikanter Tomaten-Sud | knusprige „Pulled Austernpilze“

30,5 €

---

# HAUPTGANG AUS DEM MEER

---

## Schwedisches Zanderfilet auf der Haut gebraten

Erbsen-Edamame-Püree | grünes junges Gemüse  
lauwarmer Tomatensalsa | Kaffir-Schaum

43,5 €

## Potpourri von Meerestieren

Frühlingszwiebeln | Püree „à la Sauce Rouille“ | Semi Dry-Tomaten  
hausgemachter Langusten-Sepia-Raviolo | Beurre Blanc | rote Paprika

39,5 €

## Bouillabaisse „Oktopussy Style“

Edelfische | Meeresfrüchte | zweierlei Muscheln | Essenz von Fischen |  
Safran | Mini-Fenchel | Kartoffel-Aioli | geröstetes Hausbrot

41,5 €

---

# HAUPTGANG VOM LAND

---

## Roastbeef „Pizzaiola“ vom Charolais Rind

lauwarmer Spinat-Rucola-Salat | Knoblauch | Parmesan  
Oliven | Trüffel-Risotto | Tomaten-Sugo  
45,5 €

## Sous Vide Barbarie-Entenbrust

Gewürzkaffee-Marinade | Orangen-Honig-Glace | Vanille-Pfeffer-Jus  
Himbeer-Blaukraut | Kartoffel-Pastinaken-Mille Feuille  
39,5 €

## Involtini von Milchkalbrücken

Ziegenkäse-Tomaten-Füllung | Norderneyer Seeluft-Schinken  
Polenta von geräucherter Paprika & Zeder-Nüssen  
Melanzani von Gartengemüse | Jus von wildem Thymian  
39,5 €

---

# KINDERKARTE

---

## ERST

### Spaghetti Pomodori

Tomaten-Sugo | frischer Parmesan

11,5 €

### Gebackene Hähnchen-Nuggets in Cornflakes-Panade

Kartoffelpüree | Erbsen-Möhren-Gemüse

14,5 €

### Fisch-Nuggets in Kräuterpanade

Kartoffelspalten | Erbsen-Möhren-Gemüse

15,5 €

### Rindfleischburger „Oktopussy Style“

Burger Bun | Rindfleisch-Patty | Ketchup | Mayo

Gurke | Tomate | Salat | Pommes Frites

16,5 €

## DANN

### Auswahl von hausgemachten Eiscremes & Sorbets

je Kugel 4,6 €

### Pfannkuchen

hausgemachtes Vanille Eis | Zimt & Zucker oder Haselnusscreme

9,5 €

### Geeiste Milchschnitte „Oktopussy Style“

Bananen Schokoladen Eis | Erdbeersauce

12,5 €

---

# DESSERT & KÄSE

---

**V Auswahl von hausgemachten Eiscremes & Sorbets**  
Je Kugel 4,6 €

**V Sorbet des Tages**  
mit Champagner 0,1l  
14,5 €

**V Mousse von Kastanien & Valrhona-Schokolade**  
Haselnuss | Kakao | Waldbeere | Eis von Whiskey & Vanille  
16,5 €

**V Pochierte Gewürzbirne**  
Kardamom | Safran | Mascarpone | Pink Ruby-Schokolade | Zimt | Marzipan-Eis  
16,5 €

**V Panna Cotta von Matcha**  
Weiße Schokolade | Passionsfrucht | Earl Grey-Eis  
16,5 €

**Rustikale Edelpilze-Variation**  
Langres AOP | Fourme d'Ambert AOP | Coulommiers |  
Selles sur Cher AOP | Pecorino mit Trüffel-  
Hausgemachtes Fruchtbrot | Sanddorn-Queller-Meersalz-Butter  
hausgemachter roter Feigen-Dijon-Senf | eingelegte Balsamico-Trauben  
kandierte Walnüsse  
22,5 €

---



# KAFFEE

---

Kaffee Crema

4 €

Milchkaffee

5 €

Cappuccino

4,5 €

Espresso

3,6 €

Doppelter Espresso

5,6 €

Latte Macchiato

5 €

Espresso „Affogato“

7,6 €

---