

„OKTOPUSSY“ MENÜ

V Suppenduett vom Kürbis

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

V 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

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

oder

V 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

SUPPE

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 | lauwarme Safran-Kartoffel-Waffel | Kaffir-Sorbet
Gel von Salzzitrone & Gurke | schwarzer Forellenkaviar
24,5 €

 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 | mariniertter 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
lauwarme Tomatensalsa | Kaffir-Schaum
43,5 €

Potpourri von Meerestieren
Frühlingszwiebeln | Püree „a 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

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

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

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

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

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

Rustikale Edelkäse-Variation
Langres AOP | Fourme d'Ambert AOP | Coulommiers |
Selles sur Cher AOP | Pecorino mit Trüffel-
Hausgemachtes Früchtebrot | 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 €
