

Snacks

*Tomaten-Tartelette – Königskrabbe – Sahne  
Gelbe Bete – Muscheln – Hefe  
Makrele – Brotchips – „Eingelegtes“ aus Bornholm  
Lachs – Feigenöl – gesalzene Feigen*

Menü

Kohl Taco – Petersilienpesto – Auster

\*\*\*

Gemüseterrine – Kirschblütenöl – fermentierte Tomate

\*\*\*

Langostino – Walnuss – Lavendelöl – Beeren

\*\*\*

Jakobsmuschel – Meerrettich – Karotten – Hanf

\*\*\*

Knollensellerie – Kaviar – Ameisen aus Bornholm

\*\*\*

„Aged Danish Beef“

\*\*\*

Hühnerflügel „Yakitori“ – schwarzer Knoblauch – Miso

\*\*\*

Buttermilch Tarte – Zapfen von der Nobilistanne

\*\*\*

Sauerrahm – Pflaume – Johannisbeerstrauch-Öl

EUR 180

(Änderungen im Menü vorbehalten)