

Gastkoch Mai 2018
Johannes King
Sylt, Deutschland

*Gebeizter Saibling / Rote Bete / Zitrone
Senfkrapfen / Saiblingstatar / Nordseekrabben
Geräucherte Kartoffel / Felchenkaviar
Rind / Kieler Sprotte / Rettich*

Menü

Salatgurke
Joghurt | Einkorn | Dill
€ 26

Fjordforelle
Kohlrabi | Krabbe | Katenschinken | Alge
€ 26

Kaisergranat
Bete | Raps | Meerrettich
€ 34

Kabeljau
Salzwiesenkräuter | Brandade | Muschel
€ 28/44

Schnecken aus Moers
Zwiebel | Frischkäse
€ 28

Ochsenrippe
Sellerie | Haselnuss | Pumpernickel
€ 44

Holsteiner Käsestraße
Ziegenfrischkäse | Deichkäse Gold | Friesisch Blue
€ 21

Rhabarber
Estragon | Buttermilch | Mandel
€ 21

Menü in acht Gängen EUR 180