

dieter grubert's
kleines degustationsmenü

erstens

rote garnele & iberico-bauch mit basilikum & meerrettich
wakame / lauch / fenchel 21
a / f / h / k

zweitens

warmgeraucher **nori-lachs** mit zitronengras
blattspinat / quinoa / bärlauch 21
a / g / n

drittens

rücken vom **brandenburger rehbock** mit schmorfleischauc
fregolas / bohnen / pfifferlinge 21
a / g / n

viertens

„**baba au rhum**“ mit heidelbeeren
tahiti-vanille / tonkabohneneis 13
a / c / e / g / n

menüpreis 60

in obiger abfolge
eine individuelle menügestaltung führt zu veränderten preisen

weinbegleitung zum kleinen menü 42

zu jedem gang ein glas á 0,1l bzw. 5cl bei süßweinen

vorweg – zwischendurch – danach
biere der **cm-keller brauerei** in nordstemmen

brauers zicke

leicht lieblich, erinnert an exotische früchte 7 % 0,33l 5,50

brauers highlander

whisky ale, leicht rauchiges aroma 8,7 % 0,33l 5,80

brauers einhorn

erst fruchtiges, dann leicht bitteres aroma 6,0 % 0,33l 5,80

die bilder & skulpturen
sind eine freundliche leihgabe vom kunsthaus hannover.