

dieter grubert's
kleines degustationsmenü

erstens

tandoori-tempura vom **zackenbarsch**

lauch | fenchel | chili-mango | basilikum | kokos | granatapfel 21

a / e / h / k

zweitens

seesaibling mit bärlauch

zitronengras | vadouvan-tomaten | spitzkohl | fregolas 21

a / g / n

drittens

brandenburger **rehbockrücken**

pfifferlinge | wirsing | erbsenkrem | bitterschokolade 21

a / g / n

viertens

topfenklößchen

amarettini | nougat | aprikose | himbeere | vanille 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

n

**aufgrund der neuen datenschutzgrundverordnung kann die begleichung ihrer rechnung
z. zt. leider nur mit ec-karte oder in bar erfolgen. vielen dank für ihr verständnis.**

die bilder & skulpturen

sind eine freundliche leihgabe vom kunsthhaus hannover.