

dieter grubert's
kleines degustationsmenü

erstens

rosenberggarnele & jacobsmuschel | meerrettich
lauch | fenchel | wakame | chili-mango | basilikum 21
a / e / h / k

zweitens

sanft gegarter **tandoori-kabeljau**
flusskrebssauce | blattspinat | fregolas 21
a / g / n

drittens

brust von der **maispoularde** | kräuter-crumble
pfifferlinge | purple-curry-karotte | wirsing 21
a / g / n

viertens

lauwarme **schmandtarte**
pflaumen | kaffeepannacotta 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 begleitung
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.