

dieter grubert's  
**großes degustationsmenü**

erstens

gebratene **entenstopfleber**

blumenkohl | linsen | ananaskraut | rouille | gurke 21

a / b / f / k

zweitens

sanft gegarter **tandoori-kabeljau**

flusskrebssauce | blattspinat | fregolas 21

a / b / f / k

drittens

**bbq-lachs** | zitronengras

pak choi | quinoa | wasabi-erbse | Bärlauch 21

a / g / n

viertens

rücken vom **brandenburger reh** | bitterschokolade

pfifferlinge | purple-curry-karotte | wirsing 21

a / g / n

fünftens

karamellierter **munsterkäse**

röstzwiebeln | beerensenf | tomate 18

a / c / e / g / n

sechstens

**topfen-gewürz-soufflé**

nougat | nektarine | preiselbeere | tonkabohneneis 13

a / c / e / g / n

menüpreis 90

**in obiger abfolge**

**eine individuelle menügestaltung führt zu veränderten preisen**

weinbegleitung zum großen menü 56

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

n

dieter grubert, pascalé schafnitzel & hanno lattwesen  
wünschen ihnen einen genussvollen abend !

allergen-information

a: weizen a1: roggen a2:gerste b: krebstiere c: eier d: fisch e: erdnüsse f: soja g: milch h: nüsse i: sellerie j: senf k: sesamsamen  
l: lupine m: weichtiere n: schwefeldioxid / sulfit