



SCHNÜSCH

FINE-DINING

4 GÄNGE MENÜ

SYLTER ROYAL | BEURRE BLANC
GRÜNE SAUCE | BÜSUMER KRABBE
ROGGENBLATT | KREN | VULCANO SCHINKEN

BACKHUHN | FELDSALAT | KERNÖL



WINDSTILLE

WEISSE GARNELE AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN |
BUTTERMILCH | DASHI | PETERSILIE | LARDO
2019 | Von Winning | Weisser Burgunder Fass 208 | Pfalz



STÜRMISCHER WIND

LOUP DE MER | BÄRLAUCH | BIO EI | MORCHELN
2021 | Crystallum | Chardonnay The Agnes | Walker Bay



STURM

DITHMARSCHER SALZWIESEN LAMM | KÜSTENKNOLLE |
ZWIEBEL | KOHLRABI
2020 | Bodega Valdejonjas | the first kiss | Ribera del Duero



ORKAN

KAROTTE | HOLLUNDER | SAUERRAHM | BUCHWEIZEN
De Sousa et Fils | Cuvée 3A | Champagne

Petit Fours
PASSIONSFRUCHTGELEE
HIMBEER | ROSE | MACARON
KARAMELLSCHOKOLADE | SALZKARAMELL | SANDDORN

SchnüsSch Menü
€ 111,00 pro Person

Weinbegleitung € 75,00 pro Person