



SCHNÜSCH

FINE-DINING

5 GANG MENÜ APRIL 2023

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



LEICHTE BRISE

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



STÜRMISCHER WIND

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



STURM

RHABARBER | WALDMEISTER | HAFER
2022 | Bassermann Jordan | Gelder Muskateller | Pfalz



ORKAN

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

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

SchnüsSch Menü
€ 125,00 pro Person

Weinbegleitung € 80,00 pro Person