



LIEBE GÄSTE,

Heben Sie die Gesetze der Natur auf und
stellen Sie sich nach Liebe und Lust Ihr perfektes Abendessen zusammen.



HOLZ



FEUER



ERDE



WASSER



METALL

SPEISEN

TRADITION TRIFFT MODERNE

Klassische Gerichte neu interpretiert

VORSPEISEN

Lecker & Leicht 16€

Klassisches Rindercarpaccio mit Feldsalat, fermentiertem Kampot Pfeffer

Fisch geht immer 16€

Thunfischtataki mit Gomashio gewürzt, grüner Spargel, Apfel Wasabi

SUPPE

Norddeutscher Klassiker 11€

Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Speck Crostini

Samtige Wurzel 10€

Petersilienwurzel Velouté mit eigenen Chips

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

HAUPTGANG VEGETARISCH

Kohl mal anders 18€
Paniertes Blumenkohlsteak mit Harissa, Selleriepüree und Hirtenkäse

HAUPTGANG FISCH

Zappel-Wunder 26€
Gebratenes Dorschfilet mit gemischter Beete, Kartoffel-Dijonquiche und Sellerievinaigrette

Weißer-Zauber 28€
Heilbutt Steak mit Babyspinat, Sonnenblumenkerne, Kartoffelschaum und Belugalinsen

HAUPTGANG FLEISCH

Crazy Roll 31€
Gebackene Kalbsroulade mit Kräutersaitlingen, Blumenkohl, Sauerrahmstampf und Jus

Rosa Grunzer 27€
Saltimbocca vom Schweinefilet dazu Bohnen-Kartoffelkasserolle

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

Unsere Steaks

Wählen Sie Ihren Favoriten aus:

Rinderfilet 250g - 36€

Entrecôte 300g - 36€

Beste Dry-Aged Steaks - Mindestens 21 Tage im eigenen Dryager gereift

Rumpsteak 300g - 42€

Wählen Sie zu Ihrem Steak Ihre eigenen Beilagen:

- Pikant gewürzte Pommes 4€
- Ofenkartoffel mit Sour Creme 5€
- kleiner TRIHOTEL-Salat 4€
- 2 Bohnenbündchen 4€
- Kräuterbutter 2€
- Kalbs-Jus 3€

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

NACHSPEISEN

Passion für Parfait 13€
Mango-Passionsfrucht Parfait im Schokoladen Mantel

Grüne Frische 13€
Variation vom grünen Apfel mit Vanillecrumble

KÄSE

Kleiner Stinker 13€
Picandostrudel mit Birne, Kaffee, Cola

EIS

Beerenstark 9€
Joghurteis, Cassissorbet, Schokoeis, Beerenragout, Sahne

Chocolatlover 9€
Schokoeis, Walnusseis, Stracciatellaeis, Amarena Kirschen, Chocolat Cookie, Sahne

Mango Mojito 9€
Joghurteis, Limette-Minzeis, Mangoeis, Frische Minze, Mangoragout

Sorbet-Trilogie 9€
Himbeer, Passionsfrucht, Cassissorbet, Frische Beeren und Minze

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Gerichte Allergene und Zusatzstoffe enthalten können.

Gern reicht Ihnen unser Serviceteam eine gekennzeichnete Karte und berät Sie!