

S
DER
STEINORT

Rote Bete Baiser
Mit Gänseleber und Schwarzen Johannisbeeren
Geräucherter Lachs mit Mango und wildem Rucola
Cremiger Ziegenkäse mit knusprigem Kartoffel-Chip
Austernperle mit Granny Smith und Champagner

In Bienenwachs gereiftes Chateaubriand mit Osietra Kaviar und
Schnittlauchcreme

Sizilianischer Gambero Rosso
in zwei Gängen

I

Entenleber, Blattspinat und "Fleurie" Beurre blanc

II

Stubenküken und Albufera-Sauce aus schwarzem
Herbsttrüffel

Dänischer Kabeljau
Mit Reh-Chorizo und grünem Lauch

Holsteiner Hirsch
Mit Pastinake und Pistazien

Tahiti Vanille-Pannacotta
Mit geistem Tequila und Zitrone

"Domino"
Mit Guanaja Schokolade und Kokos

Pralinen aus der Pâtisserie

6-Gang Tasting Menü 165 €
Getränkebegleitung 85 €