

DAS GRACE

Restaurant & Bar

Farm

Einstimmungen

Unsere Brotauswahl – Rohmilchbutter

Holsten-Kaviar

Spargel aus Neumünster

Fichtensprossen – Joghurt – Hefe

Munkbraruper Kartoffeln

Spinat – Höruper Ei – Deichkäse Gold

Höruper Schwein

Senf – Rhabarber – Wirsing

Variation vom Rind

Schalotte – Röstzwiebelsud – Laugenknödel

Eingelegte Aprikosen

Haselnuss – Thymian – Karamell

Pralinen und Petit Fours

6-Gänge-Menü inkl. Käse: **€ 160**

5-Gänge-Menü: **€ 145**

4-Gänge-Menü: **€ 130**



DAS GRACE

Restaurant & Bar

Förde

Einstimmungen

Unsere Brotauswahl – Rohmilchbutter

Holsten-Kaviar

Hansegarnele

Fenchel – Tomaten – Rapsöl

Norwegische Königskrabe

Radieschen – Sauerteig – Sanddorn

Getauchte Jakobsmuschel

Erbsen – Pfifferlinge – Nussbutter

Handgeangelter Steinbutt

Sellerie – Verveine – Creme fraîche

Himbeere

Frischkäse – Valrhona Jivara lactée – Rosmarin

Pralinen und Petit Fours

6-Gänge-Menü inkl. Käse: € 160

5-Gänge-Menü: € 145

4-Gänge-Menü: € 130

