

## *Farm*

Kleinigkeiten aus unserer Region  
Unsere Brotauswahl – Rohmilchbutter  
Hansegarnelen

---

### *Schwarzwurzel*

mit Höruper Milch und Blutwurst

\*\*\*

### *Stubenküken aus dem Salzteig*

mit Spitzkohl, Trüffel und Maronen

\*\*\*

### *Dreierlei vom Wollschwein*

mit Zwiebelgewächsen, Quitte und Mandeln

\*\*\*

### *Rosa gebratenes Rind*

mit Kartoffeln, Pilzen und Sauerrahm

\*\*\*

### *Geschmorte Birne*

mit Macadamianüssen, Pralinémousse und Moosbeeren

Pralinen und Petit Fours

---

6-Gänge-Menü inkl. Käse: **€ 140**

5-Gänge-Menü: **€ 125**

4-Gänge-Menü: **€ 105**



## *Förde*

Kleinigkeiten aus unserer Region  
Unsere Brotauswahl – Rohmilchbutter  
Hansegarnelen

---

## *Goldforelle*

mit Löwenzahn, Hagebutten und Buchweizen

\*\*\*

## *Tag am Meer*

Muscheln, Nordseekrabben und Fenchel

\*\*\*

## *Schwarzer Kabeljau*

mit Prunier Caviar, Finkenwerder Herbstprinz und Schnittlauch

\*\*\*

## *Gebratener Lander*

mit Pastinaken, Kapuzinerwurzeln und Petersilie

\*\*\*

## *Dessert von Nyangboschokolade*

mit Cru de Cao, Karamell und Sanddorn

Pralinen und Petit Fours

---

6-Gänge-Menü inkl. Käse: **€ 140**

5-Gänge-Menü: **€ 125**

4-Gänge-Menü: **€ 105**

