

# DAS GRACE

Restaurant & Bar

## *Farm*

Einstimmungen

Unsere Brotauswahl – Rohmilchbutter

Hansegarnelen

---

## *Sellerievarianten*

Apfel – Perigord Trüffel – Joghurt

\*\*\*

## *Geräucherte Kartoffel*

Höruper Ei – Schnittlauch – Holsten Kaviar

\*\*\*

## *Schweinebäckchen*

Zwiebel – Petersilie – fermentierte Zwetschgen

\*\*\*

## *Sanft gebratenes Perlhuhn*

Schwarzwurzel – Sauerklee – schwarzer Knoblauch

\*\*\*

## *Valrhona Opalys*

Moltebeere – Karotte – Wiesenkerbel

Pralinen und Petit Fours

---

6-Gänge-Menü inkl. Käse: **€ 155**

5-Gänge-Menü: **€ 140**

4-Gänge-Menü: **€ 125**



# DAS GRACE

Restaurant & Bar

## *Förde*

Einstimmungen

Unsere Brotauswahl – Rohmilchbutter

Hansegarnelen

---

## *Taschenkrebs*

Sanddorn – Grünkohl – Buttermilch

\*\*\*

## *Saibling aus Hohenwestedt*

Steckrübe – Rapsöl – Petersilie

\*\*\*

## *Wolfbarsch „Ike Jime“*

Frühlingslauch – Birne – Bärlauch

\*\*\*

## *Handgeangelter Steinköhler*

Rote Beete – Kalbsjus – Nussbutter

\*\*\*

## *Dessert von Mandarinen*

Pecannuss – Molke

Pralinen und Petit Fours

---

6-Gänge-Menü inkl. Käse: **€ 155**

5-Gänge-Menü: **€ 140**

4-Gänge-Menü: **€ 125**

