

# Zum Anstoßen

<b>Crémant de Loire 0,1</b>	<b>4,60€</b>
<b>Fräulein Hu weiß/rosé 0,1</b>	<b>3,80€</b>
<b>Porto Tonic (weißer Portwein,Tonic,Limette)</b>	<b>5,90€</b>

## Manu kocht für euch:

### Zum Auftakt

**Rauchfisch | Kohlrabi | Apfel | Rote Bete**

### Dazwischen gibts 'en Süppchen

**Topinambur | Kalb | Chip**

### Der Hauptgang

**Rind**

**Parmesan | Röstzwiebel | Mangold**

### Zum Abschluss

**Bratapfel | Zimt | Marzipan**

*oder*

**Käse vom Affineur Waltmann**

<b>3 Teller</b>	<b>42,00€</b>
<b>4 Teller</b>	<b>49,00€</b>
<b>3 Teller inklusive dem passenden Wein</b>	<b>59,00€</b>
<b>4 Teller inklusive dem passenden Wein</b>	<b>72,00€</b>

# Speisen

Euro

## Auftakt

**Blattsalat** 6

Walnussdressing | gewecktes Gemüse | Kerne

**Foie Gras von Lucien Doriath, Elsass** 19

Ostseeaal | Gurke | Alge | Grüner Tee

**Suppe** 8

Topinambur | Kalb | Chip

## Hauptteil

**Fregola Sarda** 15

Petersilie | Ei | Parmesan

**Wildfang Kabeljau** 25

Zucchini | Reis | Dashi

**Rind**

Röstzwiebel | Mangold | Parmesan 27

## Danach

**Dessert: Bratapfel | Zimt | Marzipan** 7

**Kleine Käseauswahl** 8

\*\*\*\*\*

**Ab 21:30**

**Kalamataoliven** 3

**Käseplatte vom Affineur Waltmann** 14