

# Unser Land und Meer Menü

## **Gebeizter Arktischer Seesaibling**

Feldsalat / Gurke / Dill / Yuzu

\*\*\*

## **Kartoffel-Buttermilchsuppe**

Räucherlachs-Krabben-Terrine / Bärlauch / Rote Beete Knäckebrot

\*\*\*

## **Küstenkabeljau und Meeresfrüchte**

Escabesche Sud / Frühlingskräuter / Katinger Knolle

\*\*\*

## **Viöler Lammcaree "Sumach"**

Cous-Cous / Tomate / Traum von Eiderstedt / Olive

\*\*\*

## **Erdbeer-Cheesecake**

Rhabarbersorbet / Basilikum / Macaron

oder

## **Rohmilch-Käse der uns schmeckt**

Karotten-Sternanis Marmelade / Kümmelknäcke / Fruchtebrot

3 – Gang – Menu € 49.00

4 – Gang – Menu € 59.00

5 – Gang – Menu € 69.00

## **Unsere Weinempfehlung:**

### **Chardonnay "Strandhütte"**

Anette Closheim, Nahe, Deutschland 2016 Flasche 0,75l € 32.00 / 0,2l € 9.00

*Dieser Chardonnay ist aus einem Gedankenaustausch von Anette und Axel entstanden und exklusiv für die Strandhütte gefüllt worden. Sein kräftiger und saftiger Körper begeistert mit viel Power. Viel Reife und gelbe Früchte stehen am Gaumen im Vordergrund und werden von mineralischen Aromen begleitet.*

### **Merlot Herrenberg**

Manz, Rheinhessen, Deutschland 2014 Flasche 0,75l € 42.00 / 0,2l € 12.00

*Der Merlot Herrenberg von Eric Manz ist meine Merlot Entdeckung 2018. Er ist unglaublich dicht und nachhaltig, mit viel Waldbeeraromen und einer unendliche Länge. Kurz, ein Merlot von internationalem Format.*