

Unser ProWein Menü

Our ProWein menu

Jacobsmuschel-Ceviche

Butternusskürbis, Granatapfel, Dill
Scallop ceviche, butternut squash, pomegranate, dill

32 €

Blumenkohlcremesuppe

Büsumer Krabben, Petersilien Öl, Croutons
Cauliflower cream soup, Büsumer prawns, parsley oil, croutons

22 €

Wachweiches Eigelb vom BIO- Geflügelhof Jansen

Kartoffel-Püree, Rahmspinat, Perigord- Trüffel
Onsen egg, Mashed Potatoe, creamed spinach, Perigord Trüffel

27 €

Gebratene Barbarie-Entenbrust

Schupfnudel, Portweinfeige, Süßkartoffel
Roasted Barbarie Duck Breast, potato dumplings, port wine fig, sweet potato

41 €

Weißes Schokoladen- Mousse

Waldbeercoulis, Amarenaeis, Amarettini
White chocolate mousse, amarena ice cream, wild berry coulis, amarettini

20 €

und / or

Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
Variation of cheese, fig mustard, nuts, fruit bread

25€

3- Gang-Menü mit Vorspeise 86 EURO

3- Gang-Menü mit Suppe 77 EURO

4- Gang-Menü ohne Suppe 112 EURO

4- Gang-Menü ohne ZWG 108 EURO

5- Gang-Menü 135 EURO

Käse als Dessert 9 EURO Aufpreis

Cheese for dessert 9 EURO surcharge

*Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt
The prices are inclusive of 19% VAT.*