



KERSTINS CHEF'S CHOICE

Für den besonderen Anlass:
3-6 Gänge – saisonal kuratiert

Oktober – Wald, Ernte, Wärme
6 Gänge | nordisch-westfälische Fusionsküche

1. Salz & Kürbis

Kürbis-Variation · Birkenöl · geröstete Kerne
*Kürbis-Carpaccio, Butternut-Creme,
Pickles, Kürbiskerncrunch*

2. Meer & Rauch

Miesmuscheln & Riesengarnelen ·
Sellerie · Apfel & Dill

3. Wald & Pilze

Steinpilz & Pfifferling · Gerste · Walnuss
cremiges Gersten-Risotto mit Pilzen & brauner Butter

4. Feld & Geflügel

Rosa Ente (Oktober) / Gans (November) ·
Wurzelgemüse / Sanddornjus

5. Wärme & Fermentation

Zwetschge · dunkle Schokolade · Buchweizen
*Zwetschgenkompott mit Schokoladenmousse
und Mohnküchlein*

6. Garten & Ernte

Ziegenkäse · Apfel · Honig · Walnuss

Menüvarianten:

3-Gang: 3 / 5 / 6	60
4-Gang: 1 · 3 · 5 · 6	80
5-Gang: 1 · 2 · 3 · 5 · 6	100
6-Gang: komplett	120

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.