



Dégustationsmenü
Thielemann kocht
16. & 17. Oktober 2020

Terrine vom ausgelösten Ochsenschwanz und Kalbsbries
mit Kompott von grünen Tomaten** aus Connies Garten

Alba-Trüffelspiegelei
mit Schwarzkohl à la creme
Alba Trüffel on Top je Gramm 9,00€

Atlantik Seeteufel*
im Ganzen gegart mit gebratenem Fenchel und Pfifferlingen

Kirchweih-Gans
resch gebraten und ausgelöst,
dazu Blaukraut und ein kleiner Semmel-Kartoffelknödel

Rotwein-Gewürzkuchen
mit Sonnenhausener Quitten und Rahmeis

5 Gänge 88,00 €

4 Gänge 78,00 €
Seeteufel oder Gans zur Wahl

3 Gänge 58,00 €
vegetarisch

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

*Wir sind BIO zertifiziert (DE-ÖKO-006)! All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit BIO Zertifizierung und zum Teil aus unserer eigenen BIO Landwirtschaft (DE-ÖKO-003). *Fische und Meeresfrüchte sind hiervon ausgenommen, stammen jedoch aus nachhaltigem Fang (longline-catch) oder wasserreicher Fischzucht. **nicht bio-zertifiziert.*