

# Vorspeisen

## **Karamellisierte Burrata**

Pfirsich - Feige - Wildkräutersalat

**18 €**

## **Hausgebeizte Fjordforelle**

Wassermelone - Ponzu - Wasabi - Sesam

**19 €**

## **Beef Salad vom Wagyu**

Brokkoli - Papaya - Buchenpilze - Chili - Erdnuss

**25 €**

## **Tataki vom Tuna**

Mango - Teriyaki - Kimchi Mayo - Frühlingslauch

**23 €**

# Suppe & Zwischengerichte

## Hummerschaumsüppchen

Kokos - Hummer - Zitronengras

18 €

## Safranrisotto

Zucchini - Tomate

vegetarisch / vegan

25 €

mit Riesengarnelen und Pulpo

34 €

## Trüffel Tagliarini

Jakobsmuscheln - Sommertrüffel - Schnittlauch

36 €

# **Aus dem Wasser**

## **Nordsee Kabeljaufilet**

Spitzkohl - Speck - Kartoffel - Schnittlauch

**39 €**

## **Filet vom Yellow Fin Tuna**

Pak Choi - Shiitake - Teriyaki - Sesam - Udon Nudeln

**44 €**

## **Steinbuttfilet**

Erbse - Möhre - Estragon - Beurre Blanc

**48 €**

# Vom Land & der Weide

## Lammrücken Satay

Asia Gemüse - Teriyaki - Erdnuss - Süsskartoffel

41 €

## Maishähnchenbrust

wilder Brokkoli - Ziegenkäse - Kartoffel - Portwein - Perlzwiebel - Serranoschinken

36 €

## Husumer Rinderfilet

zweierlei Blumenkohl - Trüffel - Tomate - Kartoffel

54 €

# Was Süßes

## Mille - Feuille

Mascarpone - Espresso - Kirsche

15 €

## Zollhaus Cheesecake

Yuzu - Himbeersorbet

15 €

## Oder Herzhaftes

## Französischer Rohmilchkäse

Feigensenf - Trauben - Walnuss

kleine Portion 21 € / große Portion 26 €

Ob süß oder herzhaft, passend dazu unsere...

## 2018 Scheurebe Auslese

Weingut Thörle - Rheinhessen - 5cl 6,50 €

Flasche 0,75 l - 49 €

