

# Gourmetmenü

- ab 18 Uhr täglich außer montags -

## *nixe Sechs*

### **Tatar von der Roten Beete**

Senfsalat, confiertes Bio Eigelb

### **Gebackene Jakobsmuschel**

Erbse, Lardo, Corail Buttersauce

### **Gelbe Gazpacho**

Sauerrahm, Schnittlauch

### **US Short Rib**

saure Gurke, Kräutersaitling, Gulaschsud

### **Gebratener Kabeljau**

Bohnencassoulet mit Kaviar, Pariser Kartoffeln

### **Feines**

von Joghurt, Erdbeere, Limette

- 80,00 € -

## *nixe Drei*

Tatar von der Roten Beete

US Short Rib

oder

Gebratener Kabeljau

Feines

- 49,00 € -

## *nixe Vier*

Gebackene Jakobsmuschel

Gelbe Gazpacho

US Short Rib

oder

Gebratener Kabeljau

Feines

- 59,00 € -

## *nixe Fünf*

Tatar von der Roten Beete

Gebackene Jakobsmuschel

US Short Rib

Gebratener Kabeljau

Feines

- 69,00 € -

Wählen Sie gerne zwischen einem **Drei-**, **Vier-** oder **Fünf-Gang Menü**.

Bitte haben Sie Verständnis, dass einzelne Menükomponenten nicht getauscht werden können.

# á la carte

- ab 18 Uhr täglich außer montags -

## VORSPEISEN

### nixe Kaviar Duett

Ceviche von der Makrele, Creme fraiche, Kaviar Imperial,  
feiner Gurkensalat, Buchweizen Blinis, Forellenkaviar

- 22,00 € -

### Räucheraal gebläht

Apfel, Radieschen, Joghurt, Dashima Mayonnaise

- 19,00 € -

## HAUPTGÄNGE

### Brust und Keule vom Kikok Huhn

kleines coq au vin, klassisch geschmort,  
Brust mit Tomate und Basilikum

- 27,00 € -

### Gebratener Ostseesteinbutt

Aubergine, Paprika, Zucchini und Pinienkernsud

- 29,00 € -

## - FÜR 2 PERSONEN -

### Tomahawksteak

kleines Gemüse, Sauce Bernnaise

- pro Person 36,00 € -

### Seezunge *ab 800g*

Im Ganzen gebraten, Rübchen,  
Schnittlauch-Kaviar-Beurre-Blanc

- pro Person 38,00 € -