

GOURMETMENÜ

nixe Sechs

Appetizer

Flunder vom Fischer Kuse, Yellow Thunfisch und Nori Sesambrot

Label Rouge Lachs

medium rare, Quark aus Poseritz, Pellkartoffeln, Rote Beete Saft

Bouchot Muschel

Sauerampfer, Sojamilch, gebeiztes Hühnerei, Hechtkaviar

Lammauch

Schmorgurke, Petersilienwurzel, Holunderbeere, Koriandersaat

Ostseedorsch

Spitzkohl in Speckbutter, Blumenkohl Couscous, Bergamotte

Heimische Zwetschge

Rückenstück vom Pommernrind

Miso Aubergine, fermentierter Knoblauch, gereifter Parmesan

„Opalys“ Schokolade 33%

Buttermilch mit Sanddornquark, geeister Ofenschlupfer, Quitte, Zitronenverbene

- 89,00 € -

- ab 18 Uhr täglich außer montags und dienstags -

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch – gerne auch unter 038393 / 666 200

nixe Fünf

Appetizer

Flunder vom Fischer Kuse, Yellow Thunfisch und Nori Sesambrot

Label Rouge Lachs

medium rare, Quark aus Poseritz, Pellkartoffeln, Rote Beete Saft

Bouchot Muschel

Sauerampfer, Sojamilch, gebeiztes Hühnerei, Hechtkaviar

Ostseedorsch

Spitzkohl in Speckbutter, Blumenkohl Couscous, Bergamotte

Rückenstück vom Pommernrind

Miso Aubergine, fermentierter Knoblauch, gereifter Parmesan

Opalys Schokolade 33%

- 69,00 € -

nixe Vier

Appetizer

Flunder vom Fischer Kuse, Yellow Thunfisch und Nori Sesambrot

Label Rouge Lachs

medium rare, Quark aus Poseritz, Pellkartoffeln, Rote Beete Saft

Bouchot Muschel

Sauerampfer, Sojamilch, gebeiztes Hühnerei, Hechtkaviar

Ostseedorsch

Spitzkohl in Speckbutter, Blumenkohl Couscous, Bergamotte

oder

Rückenstück vom Pommernrind

Miso Aubergine, fermentierter Knoblauch, gereifter Parmesan

Opalys Schokolade 33%

- 59,00 € -

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

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