

HB

BODENDORF'S

Sternstunden by Holger Bodendorf

Kaninchenrücken „Kassler“

Spargel aus dem Alten Land,
Guacamolecrème, Senfbrotcrumble & grünes Wildkräutersorbet

Tristan Langouste

Exotische Bouillabaisse, Fenchel, Enoki & Yuzuhollandaise

Yellowfin Tuna

geschmorte Pimento, braune Butter, Kartoffelschaum & Brasato

Imperial Wachtel

Topinambur, Süssholz & Périgord Trüffel

US Prime Onglet

Urtomate, Artischocken, Tortelloni vom geschmorten Ochsenbäckchen
& Chimichurri

Rohmilchkäse von Maître Affineur Volker Waltmann

Valrhona Araguani Couverture

Olivenölbisquit , roter Shiso & Thaimango

sieben Gänge: 189 €

fünf Gänge: 159 €

zu unserem sieben Gang Menü bieten wir Ihnen gerne
eine korrespondierende Weinbegleitung an zu 95,00 €

HB

BODENDORF'S

Sternstunden by Holger Bodendorf

Königskrabbe

Gartengurke, Passionsfrucht, Buttermilch
& Kimchi

Bretonischer Kabeljau

Spargel aus dem Alten Land,
Nashibirne, Schnippelbohne, Lardo & Holunderessig

Nagelrochen & Herzbries

Mandelcrème, grüne Olive, Passepierre & Salzzitrone

Dry aged Luma Pork

marinierter Spitzkohl, „Ofenkartoffel“ & Sauerkrautsaft

Glacierter Rehrücken

Sellerie in Salzteig, junge Fichtensprossen, Rhabarber
& milde Wacholderjus

Rohmilchkäse von Maitre Affineur Volker Waltmann

Karamellierte Strudelblätter

Gegrillte Ananas, Kokosnuss & Salzkaramell

sieben Gänge: 189 €

fünf Gänge: 159 €