

Exquisiter Start

Steinpilz Boullion „PALÉE“ ²³

Gemüse | Pilze | Sprossen

geräucherte Entenbrust | Tramezzini

15,4

Tom Kha Gai ²³⁹

Hühnerfleisch | Kokosmilch | Chili | Frühlingslauch

Pilze | Koriander | Frühlingsrolle | Kräutercreme

15,4



Gebeiztes Filet vom Fjordlachs ¹⁴⁷

21,9

Gepickeltes Gemüse | Senfkaviar | Dashi-Vinaigrette

Kräutercreme | Kaviar | Kresse

Tranchen vom Sous Vide gegartem Kalbstafelspitz ¹³⁶⁷

22,9

Eingelegtes Gemüse | Petersilienwurzel Püree | Kartoffel-Senf Chip

gebeiztes Eigelb | frittierte Kapern | Estragon Espuma | Stroh



Carpaccio von der Roten Bete ⁷¹¹

14,3

Zweierlei veganer Kaviar | Pflücksalat

Granatapfel Dressing | Walnuss-Thymian Topping

12,0

Zuzüglich mit drei Black Tiger Garnelen ⁵

8,0

Zuzüglich mit gratiniertem Ziegenkäse

8,0

Zuzüglich mit Vanzoza No Sheep Greek

1. Ei
2. Gluten

3. Sellerie
4. Fisch

5. Krustentiere
6. Milch

7. Senf
8. Sesam

9. Erdnüsse
10. Schalentiere

11. Nüsse
12. Soja

Vom Land und aus dem Meer

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch ²⁴

Grüner Spargel | Röstzwiebeln | konfierte Tomate
Kräuter Öl | Steinpilz Risotto 31,8

Auf der Haut gebratenes Filet vom Fjordlachs ²⁴⁶⁷

Prosecco-Senfsauce | Salat
Endivien-Kartoffelstampf 29,9

Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei ²⁴

Chorizo-Granatapfel Fumet | Zwiebeln | Pilze
Gremolata | Petersilienwurzel Püree 32,5



Gefüllte Putenroulade im Puten Bacon Mantel ¹²³⁶

30,6 Gorgonzola Schaum | Blattspinat
Pilze | hausgemachte Gnocchi

Steak vom Kalbsrücken in Aromen gebraten ¹²⁶

34,5 Portwein Schalotten | Grüner Spargel | Frisée
Tomate | Polenta

Filet vom Friesenrind mit Trüffelkruste ¹²³⁶

39,9 Madeira Jus | Birne | Porree | Tomate
Kräuterseitlinge | Sellerie Püree | Kartoffelkrapfen

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Änderungswünschen 2,00 € berechnen

1. Ei
2. Gluten

3. Sellerie
4. Fisch


5. Krustentiere
6. Milch


7. Senf
8. Sesam


9. Erdnüsse
10. Schalentiere

11. Nüsse
12. Soja

Kulinarische Leichtigkeiten

Scharfes Birnen Lauchgemüse ^{1 2 6} 
Tomate | Parmesan | mariniertes Blattspinat Salat
Sellerie-Walnuss Püree 26,5

Vanozza No Sheep Greek in Knusperpanade ^{2 3 12} 
Vegane Käse | gegrillter Grüner Spargel | konfierte Tomate
Röstzwiebeln | Steinpilz Risotto 29,7

Borkumer Poké Bowl ^{2 7 12} 
Cous Cous | Gurke | rote Zwiebeln | mariniertes Gemüse
knackige Blatt- und Wildkräutersalate | Tomate
Cantaloupe-Melone | Kürbiskerne | karamellierte Weintrauben
blaue Kartoffel Chips
Als Dressing empfehlen wir Sesam-Soja oder Limette-Ingwer 19,4

Borkumer Poké Bowl mit Lachs ⁴ 31,1

Borkumer Poké Bowl mit Rinderfilet Streifen 33,1

 **Kleiner gemischter Salat**
7,5 Verschiedene Blattsalate und wechselndes Dressing

Caesar Salad ^{1 2 6 7}
11,8 Römersalat | Kirschtomaten | Bacon | Croûtons | Parmesan
Caesar Dressing | hausgebackene Foccacia

19,5 Caesar Salad mit Hühnchen
23,4 Caesar Salad mit Lachs ⁵

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Änderungswünschen 2,00 € berechnen

1. Ei
2. Gluten

3. Sellerie
4. Fisch

5. Krustentiere
6. Milch

7. Senf
8. Sesam

9. Erdnüsse
10. Schalentiere

11. Nüsse
12. Soja

Der perfekte Abschluss

Birne Helene 2.0 ^{1 2 6 11}

Tonka Bohnen Mousse | glasierte Birne
Schokolade | Zuckerwatte | Gebäck

16,9

Dekonstruierte Herrencreme ^{1 2 6 11}

Biskuit | Bayrisch Creme | Kaffee | Rum
Schokolade | Eis

16,2

Variation vom hausgemachten Sorbet ^{1 2 11}

Genießen Sie drei Sorten Sorbet mit Gebäck



möglich

15,5



Dessertvariation PALÉE ab 2 Personen ^{1 2 6 11}

17,1 / Person

Verschiedene Leckereien aus unserer Pâtisserie

Crêpe Suzette am Tisch flambiert ab 2 Personen ^{1 2 6 11}

17,5 / Person

Crêpes | Früchte | Salted Macadamia Eis



Käseauswahl aus Österreich ^{1 2 6 7 11}

Birnensenf | Weintrauben | Früchtebrot

12,9

Für Unentschlossene ^{1 2 6 11}

Wahlweise eine Tasse Espresso oder Cappuccino
mit hausgemachten Pralinen und Gebäck

11,5

1. Ei
2. Gluten

3. Sellerie
4. Fisch

5. Krustentiere
6. Milch

7. Senf
8. Sesam

9. Erdnüsse
10. Schalentiere

11. Nüsse
12. Soja