

DAS 5-GANG „NOSE-TO-TAIL“ ELEBNIS

Die konsequente Reise durch das Barsbeker Schwein.

SPINATSALAT UND ZIEGENKÄSE TRIFFT HAUSGEMACHTE SÜLZE
mit Rhabarber-Vinaigrette und gerösteten Walnüssen

BÄRLAUCH-SCHAUMSÜPPCHEN
mit Croûtons vom Steinofenbrot und gezupften Kopffleisch

GEBACKENE PRALINE VOM SCHWEIN
mit Salatvariation mariniert mit Kresse-Vinaigrette und Radieschen

UNSER „CUT OF THE MONTH“ - DAS BESTE VOM BARSBEKER SCHWEIN

Unser täglicher Zuschnitt aus der Schulter, dem Nacken oder den Bäckchen,
je nach Verfügbarkeit
serviert mit Pastinakenpüree, sautiertem Spitzkohl und Master-Jus

RHABARBER-KOMPOTT
mit Vanille-Espuma und Speck-Crunch

€ 79

„Nose-to-Tail“ – Unser Bekenntnis zur Wertschätzung

Für unser Menü haben wir uns intensiv mit dem Barsbeker Schwein auseinandergesetzt,
unser Lieferant direkt ums Eck.

Nose-to-Tail bedeutet für uns nicht nur die Verwendung des ganzen Tieres, sondern vor
allem maximalen Respekt vor dem Produkt und akribisches Handwerk. Von der
selbstgemachten Schweinskopfsülze bis zur über Stunden reduzierten Master-Jus – wir
laden Sie ein, die Vielfalt eines erstklassigen, regionalen Tieres in fünf Akten neu zu
entdecken.