

TERROIR



TERROIR

Küche mit Herkunft – Reduziert auf das Wesentliche.

Unsere Küche beginnt beim Produkt.

Bei Zutaten mit Charakter, gewachsen auf guten Böden und geprägt von ihrer Umgebung.

Mit TERROIR schlagen wir ein neues Kapitel auf: moderner, klarer und offener gedacht.

Regionale Wurzeln treffen auf zeitgemäße Ideen und Einflüsse aus der Welt der Küche.

Wir kochen saisonal, produktnah und mit Respekt vor dem Handwerk reduziert auf Geschmack und Qualität.

Ein Ort für gutes Essen, gute Produkte und gute Begegnungen.

Willkommen im TERROIR.

Tim Extra

Lukas Dirks

TERROIR

MENÜ

Einstimmung ins Menü

Gebeizter Zander aus dem Ijsselmeer

Kohlrabi-Dashi | eingelegte Birne | Thai-Basilikum

oder

Gelbe Beete

Miso | glasierter Chicorée | Vanille-Karottencreme

Eiden Ei

Krause Glucke | Soja | Pilz-Bouillon | Zitronengras

Cremesuppe von der Pastinake

schwarzer Trüffel | Orange | Miso

oder

Kaninchenrücken

Kohl | Ponzu Beurre blanc | Karotte

Kalbsfilet von der Petersfarm

Topinambur | geschmortes Lauchherz | Dattellessig | Dukkah | Petersilienöl

oder

Aubergine

Harissa | Topinambur | Lauch

„Banana Bread“

Rum-Rosinen-Eiscreme | Valrhona Schokolade „Caraïbe“ | Sauerrahm

Menü in 4 Gängen | Menü in 5 Gängen

TERROIR

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Cremesuppe von der Pastinake

gebratene Jakobsmuschel | schwarzer Trüffel | Orange | Miso

18

Gebeizter Zander aus dem Ijsselmeer

Kohlrabi-Dashi | eingelegte Birne | Thai-Basilikum

23

Kaninchenrücken

Kohl | Ponzu Beurre blanc | Karotte

27

Eiden Ei

Krause Glucke | Soja | Pilz-Bouillon | Zitronengras

17

Hummer von der Holzkohle

Curry „Madras“ | heimischer Apfel | Mandel

34

Gelbe Beete

Miso | glasierter Chicorée | Vanille-Karottencreme

21

TERROIR

HAUPTGÄNGE

Kalbsfilet von der Petersfarm

Topinambur | geschmortes Lauchherz | Dattellessig | Dukkah | Petersilienöl
45

Zweierlei von der Poularde [Brust & Frikassee]

Wintertrüffel | Sauce Albufera | glasierter Wirsing | Pommes Mousseline
39

Aubergine

Harissa | Topinambur | Lauch
29

Pochierter Skrei

geschmorter Knollensellerie | Haselnuss | Ingwer-Velouté
38

DESSERT & KÄSE

„Banana Bread“

Rum-Rosinen-Eiscreme | Valrhona Schokolade „Caraïbe“ | Sauerrahm
14

Mandarinen Sorbet

Kamille | Kardamom
7

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

geröstete Nüsse | Fruchtchutneys | frisches Roggenbrot
18