

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

Dôm vom Emden Matjes & Imperial Kaviar

Gartengurke | Apfel-Sellerie-Vinaigrette | Chat Masala

oder

Gelbe Beete

Miso | glasierter Chicorée | Vanille-Karottencreme

Eiden Ei

Krause Glucke | Soja | Pilz-Bouillon | Frühlingskräutern

Cremesuppe vom Oldenburger Spargel

Picandou | Mandel | Schnittlauch

oder

Confierter Kohlenfisch

Bouillabaisse | wilde Garnele | Mangold | Fenchel

Zweierlei vom Lamm

Süßkartoffel | Löwenzahn | mit gegrilltem Spargel | Himbeere

oder

Aubergine

Harissa | Topinambur | Lauch | Dattel

Erdnuss & Salzkaramell

Passionfrucht | Valrhona Schokolade „Jivara“ | Kokos

Menü in 4 Gängen | Menü in 5 Gängen

98

115

TERROIR

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Cremesuppe vom Oldenburger Spargel

Picandou | Mandel | Schnittlauch

18

Dôm vom Emdener Matjes & Imperial Kaviar

Gartengurke | Apfel-Sellerie-Vinaigrette | Chat Masala

23

Confierter Kohlenfisch

geröstete Bouillabaisse | wilde Garnele | Mangold | Fenchel

27

Eiden Ei

Krause Glucke | Soja | Pilz-Bouillon | Frühlingskräutern

17

Hummer von der Holzkohle

Curry „Madras“ | heimischer Apfel | Mandel

34

Gelbe Beete

Miso | glasierter Chicorée | Vanille-Karottencreme

21

TERROIR

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Lamm

Süßkartoffel | Löwenzahn | mit gegrilltem Spargel | Himbeere

45

Zweierlei von der Poularde [Brust & Frikassee]

Wintertrüffel | Sauce Albufera | glasierter Wirsing | Pommes Mousseline

39

Aubergine

Harissa | Topinambur | Lauch

29

Auf der Haut gebratener Adlerfisch

grüne Spargelspitzen | Polentaschnitte | Tomate-Parmesanvelouté

39

DESSERT & KÄSE

Erdnuss & Salzkaramell

Passionfrucht | Valrhona Schokolade „Jivara“ | Kokos

14

Mandarinen Sorbet

Kamille | Kardamom

7

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

geröstete Nüsse | Fruchтчutneys | frisches Roggenbrot

18