

**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

\*\*\*

### Tatar vom dänischen Kaisergranat

Foie Gras | Wassermelone | hiesige Erbsen | Ammerländer Schinken

oder

### Gelbe Beete

Miso | Pilzbouillon | Vanille-Karottencreme | Bittersalate

\*\*\*

### Eiden Ei

Kohlrabi | Estragonsenf | „Karottensalat“

Nussbutter-Kartoffelschaum

\*\*\*

### Cremesuppe vom Oldenburger Spargel

Picandou | Mandel | Schnittlauch

oder

### Steinbutt

junge Artischocken | Vinaigrette von San Marzano Tomaten

Ochsenmark Hollandaise

\*\*\*

### Maibock

Spargelschaum | Queller | Rehschinken | Graupen | Rhabarber

oder

### Sanft gegarte Mairübe

Erbsencreme | Buchenpilze | eingelegtes Gemüse | Frühlingskräuter | Za'atar

\*\*\*

### Mille feuille von Walderdbeeren

Madagaskar Vanille | karamellierte weiße Schokolade | Balsamico | Zitronenmelisse

Menü in 4 Gängen | Menü in 5 Gängen

# TERROIR

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

### **Cremesuppe vom Oldenburger Spargel**

Picandou | Mandel | Schnittlauch | Champignon

18

### **Tatar vom dänischen Kaisergranat**

Foie Gras | Wassermelone | hiesige Erbsen | Ammerländer Schinken

23

### **Steinbutt**

junge Artischocken | Vinaigrette von San Marzano Tomaten

Ochsenmark Hollandaise

27

### **Eiden Ei**

Kohlrabi | Estragonsenf | „Karottensalat“

Nussbutter-Kartoffelschaum

17

### **Gelbe Beete**

Miso | Pilzbouillon | Vanille-Karottencreme | Bittersalate

21

# TERROIR

## HAUPTGÄNGE

### **Maibock**

Spargelschaum | Queller | Rehschinken | Graupen | Rhabarber

45

### **Zweierlei von der Poularde [Brust & Frikassee]**

Sauce Albufera | wilder Brokkoli | Pommes Mousseline

39

### **Sanft gegarte Mairübe**

Erbsencreme | Buchenpilze | eingelegtes Gemüse | Frühlingskräuter | Za'atar

29

### **Auf der Haut gebratener Adlerfisch**

grüne Spargelspitzen | Polentaschnitte | Tomate | Parmesanvelouté

39

## DESSERT & KÄSE

### **Mille feuille von Walderdbeeren**

Madagaskar Vanille | karamellierte weiße Schokolade

15 jähriger Balsamico | Zitronenmelisse

14

### **Mandarinen Sorbet**

Kamille | Kardamom

7

### **Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann**

geröstete Nüsse | Fruchtchutneys | frisches Roggenbrot

18

Preise in Euro inkl. MwSt.