

**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

### Grüner Spargel & Nori Alge

Buchenpilze | Queller | geräucherter Ziegenkäse | Kalamansi

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### Variation von der Erdbeere

Madagaskar Vanille | Balsamico | Zitronenmelisse | geeiste Creme Brûlée

### 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

### **Grüner Spargel & Nori Alge**

Buchenpilze | Queller | geräucherter Ziegenkäse | Kalamansi

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

### Variation von der Erdbeere

Madagaskar Vanille | Balsamico | Zitronenmelisse | geeiste Creme Brûlée

14

### Mandarinen Sorbet

Kamille | Kardamom

7

### Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

geröstete Nüsse | Fruchtchutneys | frisches Roggenbrot

18

Preise in Euro inkl. MwSt.