

TERROIR



TERROIR

Unsere Küche beginnt beim Produkt.

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

Mit dem 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

Elsässer Saibling

Blumenkohl | Gartengurke | Kaviar „Imperial“ | Pernod

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

Mille feuille vom Knollensellerie

Trüffelbutter | Röstgemüsejus | Apfelchutney | Shiitake

Variation von der Erdbeere

Madagaskar Vanille | Balsamico | Zitronenmelisse | geeste Creme Brûlée

Menü in 4 Gängen | Menü in 5 Gängen

115

135

TERROIR

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Cremesuppe vom Oldenburger Spargel

Picandou | Mandel | Schnittlauch | Champignon

18

Elsässer Saibling

Blumenkohl | Gartengurke | Kaviar „Imperial“ | Pernod

25

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

Mille feuille vom Knollensellerie

Trüffelbutter | Röstgemüsejus | Apfelchutney | Shiitake

29

Ikejime Wolfsbarsch & Sauce „Bouillabaisse“

Bouchot Muscheln | Fencheltexturen | Gnocchetti | Spinat

42

DESSERT & KÄSE

Variation von der Erdbeere

Madagaskar Vanille | Balsamico | Zitronenmelisse | geeste Creme Brûlée

14

Mandarinen Sorbet

Kamille | Kardamom

7

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

geröstete Nüsse | Fruchtchutneys | frisches Roggenbrot

18

Preise in Euro inkl. MwSt.