

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

Jakobsmuschel² „Finkenwerder“

Pommes Maxime | Petersiliensorbet | Krabben | Buttermilch | Speck

oder

San Marzano Tomate

Weinbergpfirsich | Gartengurke | Aioli | Pan Crystal

Eiden Ei mit Indischen Aromen

(+10 Gramm Imperial Kaviar 25€)

Senf-Joghurt mit Chat Masala | Duftreis | Baumpapaya | Cashew

Cremesuppe vom Spitzkohl

weißes Miso | Zitronengras | Petersilienöl

oder

Kaisergranat auf Holzkohle gegrillt

Vinaigrette von grünen Mandeln und Verjus

Langustino-Nage „Bordier“

Brust und Caillette von der Taube „Imperial“

Mirabelle | Pfifferlinge | Macadamianuss | Timut-Pfefferjus

oder

Mille feuille vom Knollensellerie

Mirabelle | Pfifferlinge | Trüffelbutter | Röstgemüsejus

Baba au rhum

Salat von exotischen Früchten | Kokos-Chantilly | Milcheis von weißer Schokolade

Menü in 4 Gängen | Menü in 5 Gängen

115

135

TERROIR

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Cremesuppe vom Spitzkohl

weißes Miso | Zitronengras | Petersilienöl

21

Jakobsmuschel² „Finkenwerder“

Pommes Maxime | Petersiliensorbet | Krabben | Buttermilch | Speck

29

Kaisergranat auf Holzkohle gegrillt

Vinaigrette von grünen Mandeln und Verjus

Langustino-Nage „Bordier“

32

Eiden Ei mit Indischen Aromen

(+10 Gramm Imperial Kaviar 25€)

Senf-Joghurt mit Chat Masala | Duftreis | Baumpapaya | Cashew

21

San Marzano Tomate

Weinbergpfirsich | Gartengurke | Aioli | Pan Crystal

21

TERROIR

HAUPTGÄNGE

Brust und Caillette von der Taube „Imperial“

Mirabelle | Pfifferlinge | Macadamianuss | Timut-Pfefferjus

47

Mille feuille vom Knollensellerie

Mirabelle | Pfifferlinge | Trüffelbutter | Röstgemüsejus

34

DESSERT & KÄSE

Baba au rhum

Salat von exotischen Früchten | Kokos-Chantilly | Milcheis von weißer Schokolade

17

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

geröstete Nüsse | Fruchtchutneys | frisches Roggenbrot

21

Preise in Euro inkl. MwSt.