

Camerys

Auftakt

◇◇◇

Brotzeit

◇◇◇

*Tatar vom Gut-Eichethof-Kalb
Steinpilze – Topinambur – Senfsaat*

◇◇◇

*Getauchte St. Jakobsmuschel
Bunte Rüben – Passionsfrucht – Galanga*

◇◇◇

*Lachsforelle „16,8 km“
Kimizu – Schnittlauch – Erdapfel*

◇◇◇

*Bretonischer Seeteufel
Kürbis³ vom eigenen Acker*

◇◇◇

*Miéral-Taubenbrust und -keule
Haselnuss – Petersilienwurzel – Zwiebel*

◇◇◇

*Originals Beans Schokolade Beni Wild 66 %
Zwetschgen – Heu vom Gut Eichethof – Balsamico*

◇◇◇

Naschwerk

Menü 169 € (inkl. Wasser)

Weinbegleitung 82 €
½ Weinbegleitung 59 €

Termin nächste Carte Blanche: 18. November 2023

*Kursiv gedruckte Produkte beziehen wir von regionalen,
nachhaltigen Erzeugern und / oder von unserem Gut Eichethof*

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unseren Service an.