



Menu-Vorschlag

Vorspeise

gegrillter Octopus / geschmorter Kalbsbäckchen
Erbse/ Wakame
oder
feines Tatar vom Weideochsen
Waldorfsalat/ Walnußkrokant/ Cumberlandsöße

Zwischengänge

Rahmspinat mit pochiertem Landhuhnei
und Kartoffelschaum
mit schwarzem Wintertrüffel +15€
mit 25g Osietra-Kaviar + 50€
oder
getrüffelte Ricotta-Ravioli
Petersilienwurzel / Champignon-Miso-Sud
oder
gebackener Maine-Hummer
süß-saure Paprika/ Hummerschaum

Sorbet

Buttermilch-Zitronen Sorbet
angegossen mit Belvedere Herritage Vodka

Hauptgang

Rücken vom Skrei Angelkabeljau
Rahmsauerkraut/ Panchettajus
oder
Zweierlei vom Deister-Rehbock-Rücken & -Schulter
Heidelbeerjus / Schwarzwurzel / feiner Sellerie

Dessert

Auswahl von 3 Stk. Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtebrot (5 Stk. +5 €)
oder
gefüllte Ananas „The Living“,
Crème brûlée, Ananaskompott, Pina-Colada-Eis

3 Gänge 99€
4 Gänge 109€
5 Gänge 119€
6 Gänge 129€

Unser Menu wechselt täglich. Lassen Sie sich von uns überraschen.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Unverträglichkeiten ein. Sprechen Sie uns an. Eine separate Karte mit Kennzeichnungen halten wir für Sie bereit.

THE LIVING

- room -