



**SNACKS
GRÜBE**

Hanf Pâté mit Stachelbeere & Lila Basilikum

Karotte mit japanischem Knöterich & Rhabarber

BROT & FETT

Schmorzwiebel mit Holunder & Minze

Kölner Spargel mit Magnolien-Kimchi

Mairübe mit schwarzer Johannisbeere

Kaffeebete mit Bärlauch, Kartoffel
& Sanddorn

ZWISCHENSPIEL

Süßkartoffel mit Karamell & Topinambur

Fermentierter Reis mit Kirsche & Sauerklee

SÜßER ABSCHIED



4 Gänge 140€
(Hanf, Zwiebel, Bete & Reis)



**SNACKS
GRÜBE**

Hanf Pâté mit Stachelbeere & Lila Basilikum

Eifeler Lachsforelle mit japanischem Knöterich & Rhabarber

BROT & FETT

Eifeler Zander mit Holunder & Minze

Kölner Spargel mit Magnolien-Kimchi

Gelbflossenmakrele mit schwarzer Johannisbeere

Eifeler Rind mit Bärlauch, Kartoffel
& Sanddorn

ZWISCHENSPIEL

NeoBiota Hauskäse mit Süßkartoffel & Topinambur
oder
Süßkartoffel mit Karamell & Topinambur

Fermentierter Reis mit Kirsche & Sauerklee

SÜßER ABSCHIED



8 Gänge 195€
(inkl. Mairübe und Käse/Süßkartoffel)

6 Gänge 175€
(inkl. Karotte und Spargel)

Brot & Fett – wahlweise vegan | 12

Selbstgemachtes Sauerteigbrot aus Mühlensäure-Treber mit Markbutter & milchsauerm Kartoffeldip

Wikinger müsli – Signature Dish – wahlweise vegan | 10

Meerrettich, Kartoffel, Gurke, Dill, Forellenkaviar & knusprige Fischhaut

Pâte ohne Tier vegan | 25

Hanfsaat-Pâte mit Stachelbeeren, Basilikum & Habanero

Spargel vom Gut Clarenhof (warm) vegan | 22

Gegrillter Spargel mit Magnolien-Kimchi, Pinienkernjoghurt & Shiso-Schalotten-Vinaigrette



Eifler Stör mit Holunder & Minze 30 | 40

Filet vom Ikejime-Stör mit Holunderblütenschaum, Holunderkapern, Minze & Rauchfisch-Jus

oder als pflanzlicher Zwischengang mit Rosskopf-Zwiebel & Miso-Jus | 25

Dry Aged Rind mit Bärlauch & Sanddorn | 50

Entrecote vom deutschen Weiderind mit Kartoffelpüree, Bärlauch, Sanddorn & Beeftea

oder als pflanzlicher Hauptgang mit Kaffeebete & Schmorzwiebel-Sud | 40

Süßkartoffel vegan | 20

Süßkartoffel Tarte Tatin mit geröstetem Topinambur-Eis

oder herzhafter mit selbstgemachtem Käse | 25

Reis & Kirsche vegan | 25

Fermentierter Reis-Eis mit Amazake-Kirschen & sauren Kräutern

Kleines zum Kaffee vegan | 12

Frischgebackene Madeleines mit Zitronencreme und Rose