

MENY

GROSSE SJU RÄTTERS MENY

Entenleber

Ankleverterrin med aprikos, plommon och rostad brioche

Flammkuchen

Tysk pizza med vit sparris, färsk vitkål, gruyére och gräddfil

Maultaschen

Spenat och nässelfyllda pastaknyten med färska bönor och kycklingconsommé

Zander

Smörstekt gös med broccolini, grön sparris, dill och citronsmör och sparrismörsås

Stubenküken

Stekt vårkyckling med inkokt vit sparris, ramslök och blanquette sås

Rhabarber

Rabarbersorbet, färskostkräm med vallmo, bayrische creme och mandelflarn

Berliner

Friterad sockermunk med vaniljkräm

735/person

Grosse Dryckespaket 680/person

Grosse Alkoholfritt paket 350/person

KLEINE FEM RÄTTERS MENY

Flammkuchen

Tysk pizza med vit sparris, färsk vitkål, gruyére och gräddfil

Maultaschen

Spenat och nässelfyllda pastaknyten med färska bönor och kycklingconsommé

Zander

Smörstekt gös med broccolini, grön sparris, dill och citronsmör och sparrismörsås

Stubenküken

Stekt vårkyckling med inkokt vit sparris, ramslök och blanquette sås

Rhabarber

Rabarbersorbet, färskostkräm med vallmo, bayrische creme och mandelflarn

635/person

Kleine Dryckespaket 550/person

Kleine Alkoholfritt paket 295/person

Allergier? Vänligen säg till oss

GIN & TONICS

GT #1 PATA

Berliner Brandstifter Dry Gin, Mediterranean Tonic, Apelsin

155

GT #2 EDVIN

Knut Hansen Dry Gin, Mediterranean Tonic, Gurka, Basilika

155

GT #3 TOBI

Illusionist Dry Gin, Elderflower Tonic, Rosmarin, Citron

155

GT #4 LUDDE

Ferdinands Dry Gin, Riesling Auslese, Indian Tonic, Salvia, Citron

155

GT #5 KIM

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Indian Tonic, Citron

155

GT #6 PELLE

Niemand Dry Gin, Mediterranean Tonic, Rosmarin, Apelsin

155

sekt

MENU

GROSSE SEVEN COURSES MENU

Entenleber

Duck liver terrine with apricots, plums and roasted brioche

Flammkuchen

German pizza with white asparagus, cabbage, gruyère and sour cream

Maultaschen

Spinach and nettle filled pasta with fresh beans and chicken consommé

Zander

Fried pike-perch with broccolini, green asparagus, dill and lemon butter and buttered nettle sauce

Stubenküken

Grilled spring chicken with white asparagus, ramson and sauce blanquette

Rhabarber

Rhubarb sorbet, poppy seed cream cheese, bayrische creme, and almond tuile

Berliner

Deep fried sugar donut with vanilla custard

735/person

Beverage pairing Grosse 680/person

Non-alcoholic pairing Grosse 350/person

GIN & TONICS

GT #1 PATA

Berliner Brandstifter Dry Gin, Mediterranean Tonic, Orange

155

GT #2 EDVIN

Knut Hansen Dry Gin, Mediterranean Tonic, Cucumber, Basil

155

GT #3 TOBI

Illusionist Dry Gin, Elderflower Tonic, Rosemary, Lemon

155

GT #4 LUDDE

Ferdinands Dry Gin, Riesling Auslese, Indian Tonic, Sage, Lemon

155

GT #5 KIM

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Indian Tonic, Lemon

155

GT #6 PELLE

Niemand Dry Gin, Mediterranean Tonic, Rosemary, Orange

155

KLEINE FIVE COURSES MENU

Flammkuchen

German pizza with white asparagus, cabbage, gruyère and sour cream

Maultaschen

Spinach and nettle filled pasta with fresh beans and chicken consommé

Zander

Fried pike-perch with broccolini, green asparagus, dill and lemon butter and buttered nettle sauce

Stubenküken

Grilled spring chicken with white asparagus, ramson and sauce blanquette

Rhabarber

Rhubarb sorbet, poppy seed cream cheese, bayrische creme, and almond tuile

635/person

Beverage pairing Kleine 550/person

Non-alcoholic pairing Kleine 295/person

Allergies? Please let us know

sekt