

MENY

SOMMAR 2022

GROSSE SJU RÄTTERS MENY

Entenleber
*Halstrad anklever med aprikosmarmelad,
tryffel och rostad brioche*

Flammkuchen
*Tysk pizza med löjrom, picklad lök, gräslök
och gräddfil*

Maultaschen
*Kalvfyllda pastaknyten med färska bönor
och consommé*

Karrotten
*Smörad morotsbuljong med halstrad gös och
stekt kalvbräss*

Wachtel
*Stekt vaktel med vit sparris, persilja
och sommartryffel*

Erdbeeren
*Jordgubbssorbet med färskostglass,
jordgubbar och smördeg*

Berliner
*Friterad sockermunk med rabarber och
vaniljkräm*

KLEINE FEM RÄTTERS MENY

Flammkuchen
*Tysk pizza med löjrom, picklad lök, gräslök
och gräddfil*

Maultaschen
*Kalvfyllda pastaknyten med färska bönor
och consommé*

Karrotten
*Smörad morotsbuljong med halstrad gös och
stekt kalvbräss*

Wachtel
*Stekt vaktel med vit sparris, persilja
och sommartryffel*

Erdbeeren
*Jordgubbssorbet med färskostglass,
jordgubbar och smördeg*

Grosse 735/person
Grosse Dryckespaket 680/person

Kleine 635/person
Kleine Dryckespaket 550/person

Allergier? Vänligen säg till oss

GIN & TONIC

GT #1 PATA <i>Berliner Brandstifter Dry Gin, Mediterranean Tonic, Apelsin</i>	155
GT #2 EDVIN <i>Knut Hansen Dry Gin, Mediterranean Tonic, Gurka, Basilika</i>	155
GT #3 TOBI <i>Illusionist Dry Gin, Elderflower Tonic, Rosmarin, Citron</i>	155
GT #4 LUDDE <i>Ferdinands Dry Gin, Riesling Auslese, Indian Tonic, Salvia, Citron</i>	155
GT #5 KIM <i>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Indian Tonic, Citron</i>	155
GT #6 PELLE <i>Niemand Dry Gin, Mediterranean Tonic, Rosmarin, Apelsin</i>	155
GT #7 SEKT <i>Skin Gin Dry Gin, Indian Tonic, Mynta, Citron</i>	155

sekt

MENU

SUMMER 2022

GROSSE SEVEN COURSES MENU

Entenleber
*Grilled duck liver with apricot marmalade,
truffle and roasted brioche*

Flammkuchen
*German pizza with bleak roe, pickled onion,
chives and sour cream*

Maultaschen
Veal filled pasta with beans and consomme

Karotten
*Buttered carrot broth with fried pike perch
and sweetbread*

Wachtel
*Fried quail with white asparagus, parsley
and summer truffle*

Erdbeeren
*Strawberry sorbet with cream cheese ice
cream, strawberries and puff pastry*

Berliner
*Deep fried sugar donut with rhubarb and
vanilla custard*

KLEINE FIVE COURSES MENU

Flammkuchen
*German pizza with bleak roe, pickled onion,
chives and sour cream*

Maultaschen
Veal filled pasta with beans and consomme

Karotten
*Buttered carrot broth with fried pike perch
and sweetbread*

Wachtel
*Fried quail with white asparagus, parsley
and summer truffle*

Erdbeeren
*Strawberry sorbet with cream cheese ice
cream, strawberries and puff pastry*

Grosse 735/person
Grosse Beverage pairing 680/person

Kleine 635/person
Kleine Beverage pairing 550/person

Allergies? Please let us know

GIN & TONICS

GT #1 PATA <i>Berliner Brandstifter Dry Gin, Mediterranean Tonic, Orange</i>	155
GT #2 EDVIN <i>Knut Hansen Dry Gin, Mediterranean Tonic, Cucumber, Basil</i>	155
GT #3 TOBI <i>Illusionist Dry Gin, Elderflower Tonic, Rosemary, Lemon</i>	155
GT #4 LUDDE <i>Ferdinands Dry Gin, Riesling Auslese, Indian Tonic, Sage, Lemon</i>	155
GT #5 KIM <i>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Indian Tonic, Lemon</i>	155
GT #6 PELLE <i>Niemand Dry Gin, Mediterranean Tonic, Rosemary, Orange</i>	155
GT #7 SEKT <i>Skin Gin Dry Gin, Indian Tonic, Mint, Lemon</i>	155

sekt