

Diekmann

AM ABEND

Degustationsmenü

- März -

Havelzander | Nussbutter | Gurke | Rettich

Havel Pike Perch | Browned Butter | Cucumber | Horseradish
2018 Grüner Veltliner „Morgentau“, Weingut Oskar Hager, Kamptal

Lamm & Ziege | Amarant

Lamb & Goat | Amaranth
2018 Grauer Burgunder, Weingut Völcker, Pfalz

Garnele | Nordseekrabbe | Ratatouille

Prawn | North Sea Shrimps | Ratatouille
2018 Tavel rosé, Domaine Pierre Amadieu, Rhône

Kalb | Indianerkraut | Essig

Veal | Hemp Agrimony | Vinegar
2014 Saint Laurent, Weingut Völcker, Pfalz

Erbse | Brunnenkresse | Nougat

Pea | Watercress | Nougat
2018 Neumagener Rosengärtchen, Weingut Clüsserath, Mosel

4 GANG MENÜ: 56 EURO PRO PERSON

5 GANG MENÜ: 65 EURO PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG: 32 EURO PRO PERSON