

„OKTOPUSSY“ 3-GANG-MENÜ

72€ / VEGETARISCH 65€

V Schaumsuppe von Grana Padano-Käse
schwarzer Trüffel-Honig | Rote Bete | Rosmarinöl

Hausgemachtes Sanddorn-Sorbet
Chandon Garden Spritz

Potpourri von Meerestieren „Oktopussy“-Style
Lauch | Safran-Paprika-Püree | Tomaten |
hausgemachter Hummer-Raviolo | Beurre blanc

oder

Sous vide-gegarte Brust von der Barbarie-Flugente
Honig-Ingwer-Glasur | Himbeerjus | Estragon |
gegrilltes Wurzelgemüse | Pont-Neuf-Kartoffel |
Crème Fraîche

oder

V Mille feuille vom Garten-Gemüse „Oktopussy“-Style
lila Karotten-Püree | friesischer Blauschimmel-Käse |
gegrillte Paprika-Polenta | Trüffel | Babyspinat |
Butterschaum-Sauce

Dessert aus der Standardkarte

SUPPIE

V Schaumsuppe von Grana Padano-Käse

schwarzer Trüffel-Honig | Rote Bete |
Rosmarinöl
16,50 €

V Suppenduett von der Karotte & Pastinake

japanischer Ingwer | Steirisches Kürbiskernöl |
pikante Erde | bunte Kresse
15,50 €

Essenz von Helgoland Hummer & Languste

Sepia-Krustentier-Ravioli | Estragon-Öl |
Marktgemüse | pochierte Hummer-Nocken
17,50 €

V Leicht pikante Chipotle-Chili-Hokkaidokürbis-Suppe

Kokosmilch | Crème Fraîche |
Kürbiskerne | Queller
14,50 €

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

Tartar vom Ostfriesischen Rinderfilet „Oktopussy“-Style

Chutney von der „Rossa di Toscana“-Zwiebel |
Kapern | Cornichons | Sardellen | Parmesan |
gebackenes Bio-Ei
23,50 €

Herzhafte Panna Cotta vom gerösteten Hokkaidokürbis

Feigen-Caprese | Büffelmozzarella | Zedernüsse |
leicht pikantes Kefir-Basilikum-Eis
21,50 €

Faschierter Oktopus & Iberico Chorizo

geräucherte Paprika-Mayo | hausgemachte Aioli |
Dill-Gurken | fermentierter Rohkostsalat |
geräucherte Fischfarce
22,50 €

Ceviche Carpaccio von der Jakobsmuschel

Soja-Sauce | Sesam | Yuzu |
„Asia“-Style-Radieschen
24,50 €

GERICHTE

AUS DEM GARTEN

V Salat von karamellisiertem Ziegenkäse & Sous-vide-gegarter Winterbirne

Pistazienkruste | Wildkräutersalat |
zweierlei Paprika-Sorbet | Granatapfel |
Estragon-Dijon-Senf-Dressing | pikante Crème Fraîche
29,50 €

V Salat mit marinierter Büffel-Burrata

rote Quinoa | Rohkost-Salat | Cashew-Kerne | Feldsalat | Rucola |
bunte Baby-Tomaten | pikantes Pomodorini-Sorbet |
Trüffel Dressing
31,50 €

V Mille feuille von Garten-Gemüse „Oktopussy“-Style

lila Karotten-Püree | Friesischer Blauschimmel-Käse |
gegrillte Paprika-Polenta | Trüffel | Babyspinat |
Butterschaum-Sauce
29 €

V Trilogie von der Karotte

-Flan - Tatar - Pancakes-
Spinat | Rote Bete | Büffelmozzarella | Kürbiskernöl-Dressing |
gegrillte Pastinaken
28 €

HAUPTGANG

AUS DEM MEER

Bouillabaisse „Marseillaise“ im Staubtopf serviert
Edelfische | Meeresfrüchte | Wurzelgemüse | Tomate |
Röstbrot | Sauce Rouille
35,50 €

Potpourri von Meerestieren „Oktopussy“-Style
Lauch | Safran-Paprika-Püree | Tomaten |
hausgemachter Hummer-Raviolo | Beurre blanc
36,50 €

Duett von Kabeljau & Jakobsmuschel
Rote Bete | Edamame | Safran-Sauce |
gegrillte Zucchini-Blüte | Krustentier-Öl
39,50 €

Krustentier-Risotto
Helgoland-Hummer | Wildgarnele | Miesmuscheln |
Estragon-Sauce | gegrillter Fenchel
41,50 €

HAUPTGANG

VOM LAND

Sous vide-gegarte Brust von der Barbarie-Flugente

Honig-Ingwer-Glasur | Himbeerjus | Estragon |
gegrilltes Wurzelgemüse | Pont-Neuf-Kartoffel |
Crème Fraîche

36,50 €

Striploin vom Charolais-Rind & Milchkalb-Entrecôte

getrüffeltes Sellerie-Püree | bunte Bete |
Lardo del Monfenera | Ofentomaten |
Madagaskar-Urwaldpfeffer-Jus

43,50 €

Rosa Filet vom Büffel

Risotto von eingelegtem Hokkaidokürbis |
Püree von geröstetem Blumenkohl |
Ziegenkäse | Bio-Birne | Haselnuss | Thymian-Jus |
Kruste von Salzwiesen-Kräutern

54,50 €

Exklusive Wein-Upgrades zu allen Hauptgängen

2020 „Casaille“

Clavel, Languedoc, Frankreich

2014 Merlot & Cabernet Sauvignon

Knipser, Pfalz, Deutschland

2021 „12 Volts“

4 kilos, Mallorca, Spanien

48€ / 0,75l Flasche

DESSERT

V Auswahl von hausgemachten Eiscremes
je Kugel 4,50 €

V Pistazien-Cheesecake-Törtchen
Salzkaramell-Sauce | Tonka-Ruby-Eis |
Carpaccio von winterlich mariniertem Apfel
15,50 €

V Espresso-Crème Brûlée & Crème Catalan
Blaubeer-Coulis |
gebackenes Grand Cru-Valrhona-Eis
15,50 €

Variation von süßem Edelkäse-Eis „Oktopussy“-Style
Feigen-Dijon-Senf-Chutney | kandierte Walnuss |
Birne | Bacon | Cranberry-Crumble
15,50 €

Dessertwein

2017 Natural Sweet Chenin blanc
Glen Carlou, Südafrika
0,1l 13€

CARROUXKAFFEE

Kaffee Crema	3€
Cappuccino	4€
Espresso	3€
Espresso doppio	4€
Espresso macchiato	3€