

Menü

IMPERIAL KAVIAR

Kohlrabi und Miso

TEGERNSEER SAIBLING

Rauchmandel, Blumenkohl und Muskatblüte

KAISERGRANAT

schwarzer Rettich, Rosine und Safran

STÖR

Bohne, Bohnenkraut und Sake

BOUILLABAISSE

Seewolf und Limette

WACHTELBRUST

Steckrübe und rosa Ingwer

POLTINGER LAMMSCHULTER

Aubergine und grüne Pimientos

WALNUSSKÄSE

Rote Bete

RHABARBER

Haselnuss und Eisenkraut

L i e b e F e i n s c h m e c k e r ,

herzlich Willkommen

i m G o u r m e t r e s t a u r a n t D i c h t e r .

Wir lieben die Reduktion auf das Wesentliche, das Entdecken von großen und kleinen Überraschungen im ganz Alltäglichen.

*Gemeinsam mit meinem Küchenteam und unserer Servicemannschaft, unter der Leitung von **Marianne Wiedemann**, setzen wir alles daran, dass uns Dies jeden Tag gelingt.*

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihr Thomas Kellermann

	EUR
5 - GANG	218
<i>Weinbegleitung</i>	99
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	57
6 - GANG	238
<i>Weinbegleitung</i>	109
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	64
7 - GANG	258
<i>Weinbegleitung</i>	119
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	71
8 - GANG	278
<i>Weinbegleitung</i>	129
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	78
9 - GANG	288
<i>Weinbegleitung</i>	139
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	85