
Menü

GELBSCHWANZMAKRELE

Weißbier und Holunder

IMPERIAL KAVIAR

Staudensellerie und Sauerrahm

KOHLRABI

Kokosnuss und Passionsfrucht

KAISERGRANAT

Safran, Pflaume und Bronzefenchel

STÖR

Bohne, Bohnenkraut und Sake

KALBSBRIES

Dörraprikose und Thymian

ENTENBRUST

Aubergine und grüne Pimientos

FOURME D'AMBERT

Rucola

WILDHEIDELBEERE

Nougat 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
Weinbegleitung	99
alkoholfreie Weinbegleitung	57
6 – GANG	238
Weinbegleitung	109
alkoholfreie Weinbegleitung	64
7 – GANG	258
Weinbegleitung	119
alkoholfreie Weinbegleitung	71
8 – GANG	278
Weinbegleitung	129
alkoholfreie Weinbegleitung	78
9 – GANG	288
Weinbegleitung	139
alkoholfreie Weinbegleitung	85