

Menü

IMPERIAL KAVIAR

Rote Bete und Sauerrahm

TEGERNSEER SAIBLING

schwarzer Rettich und Estragon

BLAUE GARNELE

Kokos-Kohlrabi und Limette

ERBSE

Pistazie und Zitronenmelisse

OLIVE

Safranrosine und Anchovis

STÖR

Staudensellerie, Käse und Mango

SPITZMORCHEL

Lardo di Colonnata und Yuzu

OCHSENMARK

Topinambur, Aal und Traube

ÉTOUFFÉE TAUBE

weißer Spargel und Sauerklee

RHABARBER

rosa Beere und Kardamom-Schokolade

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

Preis pro Person €28

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
10 - GANG	298
<i>Weinbegleitung</i>	149
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	92