

m



Weine des Abends

* Domdechant Werner Riesling *

* Viognier Tribu Montahut *

* Bordeaux Château La Fleur Penin *

* Blanc de Noirs Champagner Nicolas Feuillatte *

*Wir freuen uns, Ihnen die Kaminzimmer-Menüs für diesen Herbst vorzustellen. Unser Küchen-Team präsentiert wöchentlich wechselnde Gerichte aus unserer Region in neuem Gewand, serviert in unserem historischen Kaminzimmer.
Einfach ein schönes Erlebnis.*

Historisches Kaminzimmer - von 1692

Erleben Sie einen besonderen Abend in diesem historischen Raum, wo einst dänische Soldaten über den Freiheitskämpfer Uwe Jens Lornsen wachten. Damals servierten sie den Gefangenen nur Brot und Wasser – mal schauen, was heute auf Sie wartet...

Küchenchef David Holst

Immer Donnerstags bis Samstags

Menü im Kaminzimmer

Aperitif

Beete | Ziege | Honig | Whiskyholz

*

Jungbulle | Portwein | Wiesenkräuter | Trüffel

*

Kalb | Weißbrot | Spitzkohl | Gurke | Speck | Kartoffel

*

Pfirsich | Schokolade | Walnuss

*

Digestif

Menü vom 14.11 .bis zum 16.11