

RESTAURANT
STÜFFEL

Vorweg & Zwischendurch

Bittersalat | Ziegenkäse | Feige | Walnuss 15€

Stör | Linse | Fenchel | Sojabohne | Rauchfisch Dashi 15€

Roastbeef | Mangold | Röstzwiebeln | Trüffel | Tomate 16€

Getrüffeltes Selleriesüppchen | Staude | Apfel | Walnuss 12€

RESTAURANT
STÜFFEL

Hauptgang

Arancini | Tomate | Bohne | Parmesan | Petersilie

klein 16€ groß 26€

Gezupfte Rinderbacke | Bao Bun | Karotten-Kimchi | Erdnuss |

Wasabi | Koriander 37€

Gebackener Blumenkohl | Belugalinsen | Chili |

Naan Brot | Petersilie 27€

Kabeljau | Grünkohl | Apfel | Graupe | Speck 38€

RESTAURANT
STÜFFEL

Danach

Mille-feuille | Vanille | Blaubeere | Hafer 12€

Kaiserschmarren | Zwetschge | Sauerrahm 14€

Tonkabohnen Creme Brûlée | Kumquats | Walnuss 14€

Comté Reserve vom Maître Affineur Anthony | Elsass

Schalotten-Pflaumen-Confit | Apfel-Nuss-Brot

klein 17€ groß 26€

RESTAURANT
STÜFFEL

STÜFFEL Klassiker

Tatar vom Husumer Weiderind | Rote Bete | Eigelb |
Meerrettich | Flower Sprouts

klein 19€ groß mit Pommes 34€

Rosa gegarter Hirschrücken | Topinambur | Vogelbeere |
Mole | Pistazie 39€

Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeere 32€

Hummerravioli | Beurre Blanc | Kalamansi Schwarzer Knoblauch
klein 19€ groß 32€

**Ganze Norddeutsche Ente | Klöße | Rotkohl | getrüffelte
Schwarzwurzeln à la Creme | Jus
Für 2 Personen p.P. 46€**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschultem Fachpersonal.