

# Starter

## Brot & Buddha

Sauerteigbrot vom Bäcker Ganes, gesalzener Buddha,  
Radieschen „Krokodylki“

€ 6,90

## Soup Dumbling

Zitronengrascappuccino | Crispy-Chili-Öl a la Nico

€ 4,90

## Austern Gillardeau Nr4

Natur, Schalotten-Vinaigrette oder Mexikaner-Granite

€ 4,50 - 1 Stück

€ 22,50 - 6 Stück



# FANGST

FANGST bedeutet auf Dänisch und Norwegisch „Fang“ und ist der Name eines kleinen Unternehmens aus Kopenhagen. Sie sind tief in Skandinavien verwurzelt und widmen sich der Entwicklung der nordischen Esskultur. Dazu gehört das Wiederentdecken und Überdenken von Lebensmitteln und Kochmethoden, die längst vergessen sind oder nicht mehr den Respekt bekommen, den sie verdienen. Hierzu gehören auch die grandiosen Fisch- und Meeresfrüchte Konserven, welche wir direkt aus Kopenhagen beziehen und mit selbstgebackener Focaccia und etwas Zitrone servieren.

- **Sprotte mit Heidekraut & Kamille**
  - **Geräucherte Sprotten**
  - **Herzmuscheln**
- **Limfjord Miesmuscheln Dill & Fenchel**
  - **Geräucherter Hering**
  - **Gegrillter Färöer Lachs**

*Jeweils 11,90€*



## Vegetarisch

### Bio-Onsen-Ei

Spinat | Kartoffelnussbutter-Espuma | Trüffel |  
Kartoffelknusper

€ 14,90

+ + 10g Imperial Kaviar „Gudn.-Selection“ € 21,90

### Bärlauch-Schaumsuppe

Gartenkresse | fermentiertes Schnittlauchöl

€ 9,90

+ Wagyu-Panino 4,90€

### Weißer Spargel

Mit Mascarpone & Kaffee

€ 13,90



## Aus dem Meer

Kabeljau „sous vide & gebläutert“

Mangold | Kurkuma-Rettich | Mango

€ 14,90

Färöer-Lachs „in Nussbutter confiert“

Kartoffelstampf | Spinat | geräucherte Rieslingssauce

€ 19,90

Pulpo con Mole

Gegrillter Pulpo | Arancino al chorizo | Mole

€ 16,90



# Fleisch

## Beef-Tatar

Eingelegtes Gemüse | Liebstöckel-Mayo | Gartenkresse

Klein € 15,90

Groß € 22,90

## Duroc Schweins-Haxe „BBQ“

Maïs | Hoisin | gepuffte Schwarte | Sanchopfeffer

€ 19,90

## Bürgermeisterstück vom US-Wagyu „Cafe de Paris“

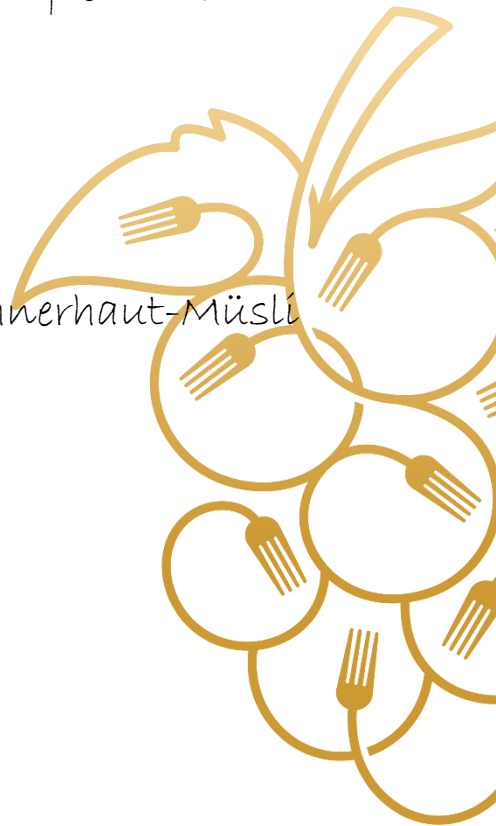
Gutes Fleisch, gute Sauce & Holzkohle - simple as that

€ 19,90

## Chicken „Knuspermüsli“

Hühnerkeulen-Ragout | Miso-Espuma | Hühnerhaut-Müsli

€ 14,90



## Käseauswahl

Wildblumenkäse | Trüffelbrie | Tomme de Savoie | Comte  
12 Monate | vacherin m'ondo

Dreierlei mit hausgemachtem Feigensenf

€ 13,90

Alle 5 Sorten mit hausgemachtem Feigensenf

€ 19,90

## Süßkram

Warmer Pfannenkäse „Triple Choc“

Mit Rhabarber-Tunke & Vanille-Eis

€ 11,90

Gold Digga-Brûlée

Der Klassiker – Nur anders

€ 11,90



## **Gudn.Sharing**

ab 4 Personen

Na? Ihr könnt Euch nicht entscheiden!? Wir übernehmen das für Euch.

Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

€ 49,00 pro Person

## **Das Menü**

Lasst Euch von unseren Köchen überraschen. Ihr sagt wie viele Gänge ihr möchtet, den Rest machen wir.

3 Gänge 45,00€

4 Gänge 55,00€

5 Gänge 65,00€

