

SCHLEMMEN 2.0

26. September – 31. Oktober | Mo-Sa ab 17 Uhr & So ab 12 Uhr | 35 € PP

ERSTE RUNDE

HERBSTLICHES TISCHBUFFET ZUM TEILEN

TATAKI VOM GRAS-RIND

Tonkatsu-BBQ-Jus | Shiitake Pilzen | Lauch | Reis-Crispies

RAHMSUPPE VON MUSKATKÜRBIS UND CURRY

Ingwer | geröstete Kerne | Schnittlauch

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

Thymian-Honigglasur | Rucola | Feigen-Vanillechutney | Haselnusscrunch

HAUPTGÄNGE

WAHL ZWISCHEN FISCH, FLEISCH & VEGETARISCH

BRUST & KEULE VON DER OLDENBURGER BAUERNENTE

Bratenjus | Preiselbeerapfel | Rotkohl | Kartoffel-Quarkknödel

ODER

GEBRATENES FILET VOM GRÖNLAND-KABELJAU

Senfsaat-Sauce | Birne | Bohne | Speck | Salzkartoffel

ODER

TAGLIATELLE MIT BURGUNDERTRÜFFEL

Schnittlauchbutter-Nage | Blumenkohl | Pangrattato |
Parmigiano Reggiano

ABSCHLUSS

WAHL ZWISCHEN ZWEI DESSERT VARIANTEN

ESPRESSO AFFOGATO

frisch gebrühter Espresso | 1 Kugel Vanilleeis

ODER

GRIEßFLAMMERIE-GUGELHUPF

weiße Schokolade | Crème Chantilly mit Holunderblüte | Pflaume

Das Menü ist nur unter "THE LOCKS Schlemmen 2.0" reservierbar