

RESTAURANT
SCHWARZENSTEIN
NILS HENKEL

FAUNA

PROLOG

KINGFISCH

CEVICHE ▫ STAUDENSELLERIE ▫ GRAPEFRUIT

HUCHEN – MILD GERÄUCHERT

ESTRAGON ▫ APFEL ▫ MEERRETTICH

ZANDER IKE JIME

KALBSKOPFGRAUPEN ▫ ROTWEIN ▫ SAUERKLEE

ROTE GARNELE

CALAMARES ▫ GRIECHISCHER SALAT ▫ SCHAFSJOGHURT

FROSCHSCHENKEL

BRATHÄHNCHENSUD ▫ PETERSILIE ▫ ZWIEBEL

REHBOCK

SONNENBLUMENWURZEL ▫ WACHOLDERESSIG ▫ CASSIS

APRIKOSE

GRÜNER TEE ▫ SÜSSDOLDE

HIMBEEREN

CRU VIRUNGA 70% ▫ PAPRIKA ▫ LAVENDEL

EPILOG

225 EURO FÜR 8 GÄNGE

175 EURO FÜR 6 GÄNGE OHNE FROSCH UND APRIKOSE

RESTAURANT
SCHWARZENSTEIN
NILS HENKEL

FLORA

PROLOG

GRÜNE BOHNEN

BIRNE ▫ BOHNENKRAUT ▫ BIRNENBLÜTE

SCHWARZWURZEL

GERÖSTETER WIRSING ▫ PONZU ▫ KALAMANSI

MAIS, GERÖSTET

VOGELMIERE ▫ MOHNSCHMELZE ▫ BUTTERBRÖSEL

BURRATA

STEINPILZE ▫ ORECHIETTE ▫ BASILIKUM

ROTE BETE

MEERRETTICH ▫ KÜMMEL ▫ OXALIS

SELLERIE

SANDWICH ▫ TRÜFFEL ▫ PFIFFERLINGE

FOURME D'AMBERT

HOLUNDERBEERE ▫ HOLUNDERBLÜTE

ERDNUSS

BLUMENKOHL ▫ COUSCOUS ▫ SANDDORN

EPILOG

185 EURO FÜR 8 GÄNGE

150 EURO FÜR 6 GÄNGE OHNE BURRATA UND FOURME D'AMBERT