



FINE DINING BY
PHILLIP PROBST

MENUE

VON DER NORDSEEKÜSTE

GELIERTE DUSHI VOM SALZWIESEN RIND UND NORDSEEALGEN
MUSCHELN | SALZWIESENKRÄUTER
QIANDAO KAVIAR HAUS PRUNIER FINEST SELECTION

DÄNISCHER KAISERGRANAT

SCHNÜSCH | ROHER APFEL VOM EIGENEN HOF | PORTWEINSCHAUM

SELLERIE UND STÖR

GERÄUCHERTE STÖRVELOUTÉ | GESCHMORTER SELLERIE
QIANDAO KAVIAR HAUS PRUNIER FINEST SELECTION

MORCHEL UND LANGUSTE

ERBSEN | GRÜNER SPARGEL | KERBEL

WAGYU MIT SALAT

WAGYU VOM GUT WAGYU | ROMANASALAT
70 MONATE GEREIFTER PARMESAN | ITALIENISCHER WINTERTRÜFFEL

STEINBUTT UND KÜRBIS

KÜRBIS | NUSSBUTTERSUD

MIÉRAL TAUBE UND NORDISCHER KOHL

WALNUSS VOM EIGENEN HOF | BROMBEERE

KRÄUTERGARTEN UND HIMBEERE

VALRHONA SCHOKOLADE | MOLKE | JASMIN

KÄSE VOM WAGEN

MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
CHUTNEY | FRÜCHTEBROT

5 Gang mit Nordseeküste | Stör | Steinbutt | Taube | Dessert oder Käse
Menü 139,00 | Getränkebegleitung 69,00

6 Gang ohne Languste und Wagyu | Dessert oder Käse
Menü 159,00 | Getränkebegleitung 79,00

7 Gang ohne Languste | Dessert oder Käse
Menü 179,00 | Getränkebegleitung 89,00

8 Gang ohne Languste | Dessert | Käse
Menü 189,00 | Getränkebegleitung 95,00

9 Gang
Menü 209,00 | Getränkebegleitung 100,00

Unsere Getränkebegleitung ist wahlweise mit oder ohne Alkohol.
Alle Preise in Euro inklusiver gesetzlicher MwSt.



FINE DINING BY
PHILLIP PROBST

MENUE

FROM THE NORTH SEA COAST

GELIED DUSHI FROM SALT MARSH BEEF AND NORTH SEA ALGAE
MUSSELS | SALT MARSH HERBS
QIANDAO KAVIAR HAUS PRUNIER FINEST SELECTION

DANISH LANGOUSTINE

SCHNÜSCH | RAW APPLE FROM OUR OWN FARM | PORT WINE FOAM

CELERY AND STURGEON

SMOKED STURGEON VELOUTÉ | BRAISED CELERY
QIANDAO KAVIAR HAUS PRUNIER FINEST SELECTION

MOREL AND LANGUSTINE

PEAS | GREEN ASPARAGUS | CHEVIL

WAGYU WITH SALAD

WAGYU FROM GUT WAGYU | ROMAINE LETTUCE
70-MONTH-OLD PARMESAN | ITALIAN WINTER TRUFFLE

TURBOT AND PUMPKIN

PUMPKIN | NUT BUTTER SAUCE

MIÉRAL PIGEON AND NORTHERN CABBAGE

WALNUT FROM OUR OWN FARM | BLACKBERRY

HERB GARDEN AND RASPBERRY

VALRHONA CHOCOLADE | WHEY | JASMINE

KÄSE VOM WAGEN

MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
CHUTNEY | FRÜCHTEBROT

5 courses with North Sea | Sturgeon | Turbot | Pigeon | dessert or cheese
Menu 139.00 | beverages pairing 69.00

6 courses without Langustine and Wagyu | dessert or cheese
Menu 159.00 | beverages pairing 79.00

7 courses without Langustine | dessert or cheese
Menu 179.00 | beverages pairing 89.00

8 courses without Langustine with dessert and cheese
Menu 189.00 | beverages pairing 95.00

9 courses
Menu 209.00 | beverages pairing 100.00

Our beverage pairing is available with or without alcohol.
All prices are in euros and include statutory VAT.