



FINE DINING BY
PHILLIP PROBST

MENUE

VON DER NORDSEEKÜSTE
GELIERTE DUSHI VOM SALZWIESEN RIND UND NORDSEEALGEN
MUSCHELN | SALZWIESENKRÄUTER

DÄNISCHER KAISERGRANAT
SCHNÜSCH | ROHER APFEL VOM EIGENEN HOF | GUANCIALESCHAUM

SELLERIE UND STÖR
GERÄUCHERTE STÖRVELOUTÉ | GESCHMORTER SELLERIE
QIANDAO KAVIAR HAUS PRUNIER FINEST SELECTION

MORCHEL UND LANGUSTE
ERBSEN | KERBEL

NORDSEE STEINBUTT IN BEURRE BLANC
GRÜNER SPARGEL | FICHTE | ORANGE

WAGYU MIT SALAT
WAGYU VOM GUT WAGYU | ROMANASALAT
70 MONATE GEREIFTER PARMESAN | PERIGORD-TRÜFFEL

RÜCKEN VOM SALZWIESEN LAMM
ARTISCHOCKE | ZITRONE | AUBERGINE

KRÄUTERGARTEN UND HIMBEERE
VALRHONA SCHOKOLADE | MOLKE | JASMIN

KÄSE VOM WAGEN
MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
CHUTNEY | FRÜCHTEBROT

5 Gang mit Nordseeküste | Stör | Steinbutt | Lamm | 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

DANISH LANGOUSTINE
SCHNÜSCH | RAW APPLE FROM OUR OWN FARM | GUANCIALE FOAM

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

MOREL AND LANGUSTINE
PEAS | CHEVIL

NORTH SEA TURBOT IN BEURRE BLANC
GREEN ASPARAGUS | SPRUCE | ORANGE

WAGYU WITH SALAD
WAGYU FROM GUT WAGYU | ROMAINE LETTUCE
70-MONTH-OLD PARMESAN | PERIGORD-TRUFFLE

SADDLE OF SALT MARSH LAMB
ARTICHOKE | LEMON | EGGPLAN

HERB GARDEN AND RASPBERRY
VALRHONA CHOCOLADE | WHEY | JASMINE

KÄSE VOM WAGEN
MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
CHUTNEY | FRÜCHTEBROT

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

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

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

8 courses without Langoustine 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.