

# MULBERRY<sup>ST</sup>

## CASUAL FOOD



Unsere Speiseauswahl wird täglich neu geschrieben, immer in Abhängigkeit von Verfügbarkeit und Qualität der Lebensmittel. Deshalb steht unser Menü immer erst am selben Tag fest, wenige Stunden bevor Sie als Gast zu uns kommen. Dieses Menü dient daher nur zur Orientierung.

### VORSPEISE

#### TATAR VOM SALZWIESENRRIND

Kräutersalat | Crème Fraîche | gebeiztes Ei

#### SCHAUMSUPPE VON CURRY UND ZITRONENGRAS

Altländer Apfel | Zuckerschote | Heilbutt

#### VARIATION VOM KUTTER

Rauchfisch | Meerrettich | dunkles Brot

#### ONSEN-EI GEBETTET IM KRÄUTERSALAT

geschmortes Wurzelgemüse | Weißweinschaum

### ZWISCHENGANG

#### GESCHMORTE KRAKE

Fenchel | Paprika | Safrankartoffel

### HAUPTGANG

#### GEBRATENER IKARIMI LACHS

Spinat | Pilze | Pastinake | Beurre Blanc

#### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

herbstliches Gemüse | Kürbispüree  
Jus | geschmorter Apfel

#### GESCHMORTE RINDERSCHULTER

Le Puy Linsen | Möhre |  
Kartoffel-Trüffel-Schaum | Portweinjus

#### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE „NORDSEE“

Miesmuschel | Spieka-Neufelder Krabben | Queller |  
junger Spinat

### DESSERT

#### CRÈME BRÛLÉE VON DER FLAVOUR HAVEN VANILLE

Holunderbeersorbet | Butterbrösel

#### KÄSE MIT BEIWERK

Rohmilchkäse | Früchtebrot | Chutney

#### VARIATION AUS UNSERER PATISSERIE

Tarte | Mousse | Sorbet

#### APFEL-ZIMTCRUMBLE

heimischer Apfel | Zimtcreme | Vanilleei

3 Gänge Menü nach Wahl 46,00 Euro  
inklusive Zwischengang 62,00 Euro

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt.  
Informationen über Zutaten und Allergene erhalten sie gerne auf Nachfrage.