



FESTIVE MENU

LANDGOED
ALTENBROEK



Zwischen
plätschernden Bächen
und weiten Feldern
schmeckst du die
Ruhe der Jahreszeit.

Holstein Beef

Tatar | Knuspriger Nori | Tempura von Auster

Monkfish

Auf Zedernholz gegarter Seeteufel | Beurre Blanc mit frischen Kräutern | Brunnenkresse-Risotto

Heritage Duck Liver

Confierte Knollensellerie | Pfifferlinge | Knusprige rote Zwiebel | Madeira-Jus

Pheasant

Fasanenbrust | Confiertes Keulchen | Wirsing & Guanciale | Chicorée | Polenta

Figs

Pistazien-Emulsion | Feigen-Ricotta-Eis

Haben Sie Allergien oder besondere Ernährungswünsche? Bitte informieren Sie unser Personal.

