

drei'11

CASUAL FINE DINING

JANUAR

UNSER MENÜ – EINE KULINARISCHE REISE DURCH HILDESHEIM

Unser Team um Küchenchef Burak Solak serviert Ihnen regionale, an die Saison angepasste, sowie nachhaltige Speisen.

Wir präsentieren Ihnen unser monatlich wechselndes Angebot. Unsere Karte offeriert ein vegetarisches Grundkonzept und kann durch sorgfältig ausgewählte Add-Ons ergänzt werden. Entspannen, sich überraschen lassen, den Abend genießen.

SUPPE

ZWIEBELSUPPE | CROÛTON 7

VORSPEISEN

ROTE BEETE | APFEL 9
| FRISCHKÄSE

BIRNENPARFAIT | BLUMENKOHL 9
| SPINAT
| MIRIN

PILZ CRÈME BRÛLÉE | KARAMELL 10
| FENCHEL

WILDKRÄUTERSALAT | DRESSING 7

VORSPEISEN ALS 3er VARIATION 15

DESSERT

CARROT CAKE | JOGHURT 8
| PFLAUME

VANILLEPARFAIT | BIRNE 9
| KADERMOM

KÄSEAUSWAHL | FRUCHTSENF 12

HAUPTGANG

TOPINAMBUR | HARTKÄSE 17
| NÜSSE
| CURRY
| LATTICH

KÜRBIS | ORANGE 18
| KARTOFFEL
| BUCHEL
| SALBEI

SIGNATURE DISH

LINGUINE | ALFELDER TRÜFFEL 18

ADD ONS

FISCH UND FLEISCH | WECHSELND

GOURMÉT SAFARI

4 GÄNGE (ADD ON EXKLUSIVE) 43

KLEINE WEINREISE | 2 GLÄSER 0.1l 18

GROSSE WEINREISE | 4 GLÄSER 0.1l 35