

drei 11

CASUAL FINE DINING

JUNI

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	ROTE-BEETE-SUPPE	8
VORSPEISEN-VARIATION	ROTE BEETE SÜß-SAUER ERDNUSS HASELNUSSCRUMBLE	16
	ZIEGENKÄSE GEFLAMMTE ORANGE KERBEL-PANKO	
	CACIK-JOGHURTEIS FERMENTIERTER KNOBLAUCH GURKENTARTAR	
HAUPTGANG	BUCHWEIZENWAFFEL GEBRANNTER PORREE TRAUBEN PETERSILIE	17
	KARTOFFELKROKETTE GETROCKNETE TOMATE SCAMOZA KAROTTE TRÜFFEL-ESPUMA	18
DESSERT	SPAGHETTIEIS BEEREN KUVERTÜRE	10
	CHEESECAKE SAN SEBASTIAN BEEREN	10
ADD-ONS	FISCH UND FLEISCH WECHSELND	
GOURMET-SAFARI	4 GÄNGE (ADD ON EXKLUSIVE)	46
	KLEINE WEINREISE 2 GLÄSER 0.1L	18
	GROSSE WEINREISE 4 GLÄSER 0.1L	35