

drei 11

CASUAL FINE DINING

MAI

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	KOHLRABISUPPE	8
VORSPEISEN-VARIATION	GURKENKIMCHI SESAM CHILI	16
	SOUS-VIDE CREME BRÛLEE EIGELB PECORINO KARAMELL	
	ROTE BEETE PANNA COTTA ANIS HIMBEEREN ZIEGENKÄSE	
HAUPTGANG	KARTOFFELSPIRALE RADIESCHEN KOHLRABI SPARGEL MÖHRE ERBSENPÜREE	18
	PARMESANCHURRO BLUMENKOHL STAUDENSELLERIE TRÜFFEL 64°-EI	19
DESSERT	SPAGHETTIEIS ERDBEEREN KUVERTÜRE	9
	SCHOKOLADEN-PANNA COTTA HIMBEERE RHABARBER	9
	KÄSE-AUSWAHL FRUCHTSENF	14
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