

drei'11

CASUAL FINE DINING

SEPTEMBER

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	VICHYSOISE	8
VORSPEISEN-VARIATION	JAKOBSMUSCHELN NO FISH STEINPILZ KAVIAR BEURRE BLANC	16
	RUCOLAMOUSSE ROTE ZWIEBELN BIRNE	
	RADICCHIO GERÖSTETE SCHOKOLADENERDE ORANGE	
HAUPTGANG	KÜRBIS-KARDAMOM-PÜREE APFEL GEGRILLTE GURKE KARTOFFELSTEINE	17
	GESCHMORTER TOPINAMBUR ERBSEN-PÜREE WASABI DEMI GLACE VEGETARISCH	18
DESSERT	ROTE GRÜTZE VANILLE	10
	MILCHREISMOUSSE ZWETSCHGENKOMPOTT	10
	KÄSE-VARIATIONEN FRUCHTSENF	12
ADD-ONS		
GOURMET-SAFARI	FISCH UND FLEISCH WECHSELND	
	4 GÄNGE (ADD ON EXKLUSIVE)	46
	KLEINE WEINREISE 2 GLÄSER 0.1L	18
	GROSSE WEINREISE 4 GLÄSER 0.1L	35