

CRACKERS GRUPPENMENÜ 2021.09.

65€ pro Person

STARTERS

Bauer Peters Salat **Vegan**
Oliven, Kumquats, Salzzitrone, Tapioka

Burratina **Vegetarisch**
Hokkaido Kürbis, Sauerteigknusper, Basilikumsamen

Sashimi vom Bachsaibling **Fisch**
Tigermilch, Lotuswurzel; gepickelte Zwiebel, Gurkenperlen
Aquakultur / Lüneburger Heide, Deutschland

Tatar vom Rind **Fleisch**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung, Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

HAUPTGERICHTE

Tandoori Blumenkohl **Vegan**
Weiße Bohnen Aioli, Aprikose, Bronzefenchel

Ahrenhorster Waller **Fisch**
Beurre Blanc, Saiblingskaviar, Brunnenkresseöl
Aquakultur, Niedersachsen, Deutschland

Roastbeef **Fleisch** 200g
Mit Ochsenjus und Gemüsebeilage
Freilandhaltung, Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

BEILAGEN

Saisonales Gemüse

Selleriepüree

CRACKERS French Fries

DESSERT

Sorbet **Vegan**

Frucht & Nüsse **Vegan**
Eingelegtes Obst, Nüsse, Kokossorbet

GETRÄNKE

2020 Grauburgunder Hahnemühle
Nahe, Deutschland

2017 Dolcetto D'Alba, Amalia, Cascina in Langa
Alba, Piemont, Italien

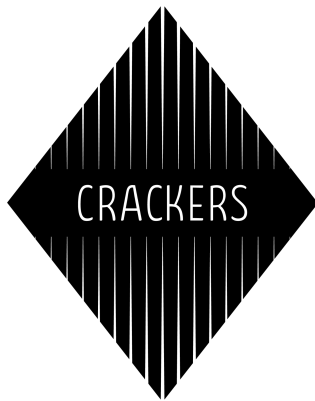
Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks

Kaffee

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Saisonbedingte Änderungen möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
2. Getränkepauschale für 3 Stunden: 45 € p.P. danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch
3. Speisepauschale 65€ p.P.
4. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
5. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch



CRACKERS GROUP MENU 2021.09.

65€ per Person

STARTERS

Farmer Peters Salad **Vegan**
Olives, kumquats, salt-lemon, tapioka

Burratina **Vegetarian**
Hokkaido squash, sourdough crisp, basil seeds

Sashimi from the Brook Trout **Fish**
Tiger milk, lotus root; pickled onion, cucumber pearls
Aquaculture / Lüneburger Heide, Germany

Tatar of Beef **Meat**
Parsley, crème fraîche, egg yolk
Free-range, Mecklenburg-Vorpommern, Germany

MAIN

Tandoori Cauliflower **Vegan**
White beans-aioli, apricots, bronze fennel

“Ahrenhorster” Catfish **Fish**
Beurre blanc, char caviar, watercress oil
Aquaculture, Niedersachsen, Germany

Roastbeef **Meat** 200g
with ox jus and a side of vegetables
Free-range, Mecklenburg-Vorpommern, Germany

SIDES

Seasonal Vegetables

Celeriac Puree

CRACKERS French Fries

DESSERT

Sorbet **Vegan**

Fruits & Nuts **Vegan**
Preserved fruits, nuts, coconut sorbet

BEVERAGES

2020 Grauburgunder Hahnemühle
Nahe, Germany

2017 Dolcetto D’Alba, Amalia, Cascina in Langa
Alba, Piemont, Italy

Wasser: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks

Coffee

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
2. Fixed rate for drinks for 3 hours: 45 € p.P. afterwards 15€ p.P., per hour or as required
3. Fixed rate for dining 65€ p.P.
4. Every guest can choose one dish out of each category
5. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagne, Longdrinks and Cocktails as required