

Liebe Gäste!

Unsere beiden Menüs sind nicht fest vorgegeben,  
sondern eine Empfehlung der Küche.

Gerne können Sie sich aus den beiden Menüs Gerichte  
nehmen, und Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen.

Viel Vergnügen!

Ihr Team vom eins44

Dear guests!

Our two menus are not fixed,  
but a recommendation of the kitchen.

You can choose dishes from both menus and create your  
own menu.

Enjoy!

Your team of the eins44

## MENUE 1

### KAROTTE

birkenholz • walderde • thymian

|

### KRÄUTERSEITLING

aal • kaffee

|

### PETERSILIENWURZEL

fichtennadel • heu • kakao

|

### REH

shiitake • rettich • ingwer

|

### PELLWORMER INSELKÄSE

traube • sellerie • petersilie

|

### BÜFFELMILCH

pilzessig • champignons

## MENUE 2

### WACHTEL

sonnenblumenwurzel • spitzkohl

|

### GARNELE

gelbe bete • wermut

|

### LAMMHERZ

haselnuss • quitte

|

### TOPINAMBUR

sauerkirsch • trüffel

|

### BLAUROTER UND BELPER KNOLLE

aprikose • holunderblüte • karotte

|

### APFEL

wacholder • olivenöl

3-Gang 46.00 / 4-Gang 55.00 / 5-Gang 64.00 / 6-Gang 73.00

Weinbegleitung: 21.00 / 28.00 / 35.00 / 42.00

## MENUE 1

### CARROT

birch wood • wood earth • thyme

|

### KING OYSTER MUSHROOM

eel • coffee

|

### PARSLEY ROOT

spruce needle • hay • cocoa

|

### DEER

shiitake • radish • ginger

|

### PELLWORMER INSELKÄSE

grape • celery • parsley

|

### BUFFALO MILK

mushroom vinegar • champignons

## MENUE 2

### QUAIL

sunflower root • pointed cabbage

|

### PRAWN

yellow beetroot • vermouth

|

### LAMB HEART

hazelnut • quince

|

### JERUSALEM ARTICHOKE

sour cherry • truffle

|

### BLAUROTER AND BELPER KNOLLE

apricot • elderflower • carrot

|

### APPLE

juniper • olive oil

3 COURSE 46.00/4 COURSE 55.00/5 COURSE 64.00/6 COURSE 73.00

Wine pairing: 21.00 / 28.00 / 35.00 / 42.00