

100^{KITCHEN} 200

„In der Einfachheit steckt Komplexität“
Wasser & Salz | Schlichte Küche

Süß Roscoffzwiebel

Sauer Rhabarber

Salzig Auster

Bitter Olive

Umami Parmesan

Althergebrachtes

Wir schätzen die aromatische Welt des Fermentierten sehr. Und deswegen widmen wir dieser Unseren ersten Gang in Gänze.

Hecht

Aus dem Selenter See, dem tiefsten Gewässer in Schleswig-Holstein.

Stör

Ein Urzeitfisch aus dem Familie Reese auch eigenen Kaviar produziert.

Patisserie

Klassisch, schlichtes Handwerk.

Ferment | Weizenkleie | Kaffee

**Rotkohl | Senf
Kloß | Chicorée | Kaviar**

**Aal | Kartoffel | Rote Bete
Champignon | Kombucha**

**Reitbrooker Milch
Macaron
Getourte Brioche**

Thomas Imbusch

Mario Michaelis

Sophie Lehmann

Jan-Philipp Fricke

