



„Nordic Fusion“ hautnah erleben

„Wochenkarte“

Beginnend:

Pikantes Tatar vom Schleswig-Holsteiner Kalb
mit Sauerrahm, Schnittlauch und Saiblingskaviar
€28

Zwischendurch:

Hörnener Miesmuschelvelouté mit Miso
Sellerie und knusprigem Kalbsherzbries
€ 29

Hauptsächlich:

Wilder Nordseesteinbutt mit eingelegter Quitte,
gebratener Entenstopfleber und Limettenblättersauce
€49

Husumer Rehrücken mit Süßkartoffel, Cashew
Buttermilchcrème, gegrillter Mango und Teriyakijus
€ 42

Abschließend:

Dessert von Pistazie, geschmorter Banane und Litschi
€ 18

Alle Gerichte nur à la Carte wählbar.

Einen genussreichen Abend wünschen Felix Gabel und das gesamte Team vom KAI3.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal bei Bedarf nach unserer Allergiker-Information.



„Nordic Fusion“ hautnah erleben

„Große Aromenreise“

Aus der Tiefe des Meeres

Handgetauchte Jakobmuschel - roh mariniert - mit Molke fermentierter Zitrone, Osietra Kaviar und Szechuansorbet

Teezeremonie

Dreierlei vom Deichlamm mit Frühlingszwiebel, Wasabi und getrockneten Babyshrimps

Ein Spaziergang durch die rote Stadt

Sanft gebratene Makrele mit Auberginenpürée
Dukkah Crumble, Calamaretti und Tomatenessenz

Auf zur Kohlfahrt

Leicht pochiertes Filet Royal vom Färöer Lachs
mit Grünkohl, Pinkel, Senfhollandaise und Kasslersud

Reis und Bohnen

48 Stunden gegartes Short Rib vom Galloway mit Orange
weissem Bohnenpürée, Sprossen und Molejus

Friesisch Blue

Blauschimmelkäse vom Backensholzer Hof
mit eingelegter Eiskirsche und Kakaotulpen-Sorbet

S´mores

Friis Holm Schokolade mit Buchweizen cracker
Mandarinensorbet und warmer Marshmallow

5 Gang Menü inkl. Dessert € 98

7 Gang Menü € 128

Eine Weinbegleitung erstellen wir Ihnen gerne auf Anfrage.
Alle Gänge stehen auch einzeln à la Carte zur Verfügung.