



„Nordic Fusion“ hautnah erleben

Celebration Menü

Mexiko

Roh mariniertes Skrei mit Tomaten-Mezzalessenz
Kalbsmarkmayonnaise und Koriandergranité

Polen

Rote Bete Sud mit pochiertem Morsumer Hühnerei
geräucherter Entenbrust, Trüffel und b&b pickles

Indien

Gebratene Tiefseegarnele mit Mandarine
konfierter Taube und Kokos-Curryschaum

Vietnam

Im Tontopf gegarter Bentheimer Spanferkelbauch
mit süß-saurer Mirabelle

Türkei

Baklava mit Zitrone und Ziegenfrischkäsesorbet

5 Gänge inkl. Aperitif und abschliessendem Cocktail an der Bar
€ 98,-

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 Buchweizencracker
Mandarinsorbet und warmem 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.