



*„Nordic Fusion“ hautnah erleben*

## **„Kleine Aromenreise“**

### **Aus der Tiefe des Meeres**

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

\*\*\*

### **Perlen und Blues**

Nordsee Heilbutt mit kreolischer Gewürzmischung  
Pflaumenpüree und weisser Bbq-Sauce

\*\*\*

### **Davon geflogen**

Gebratene Taubenbrust mit Aubergine, Dukkah  
Quitte und Röstzwiebel - Zimtjus

\*\*\*

### **Das Leben im Mekongdelta**

Im Tontopf gegarter Bentheimer Spanferkelbauch  
mit süß-saurer Eiskirsche und Vietnamesischer Jus

\*\*\*

### **S'mores**

Friis Holm Schokolade mit Buchweizencracker  
Kalamansisorbet und warmen Marshmallow

5 Gänge Menü € 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“**

### **Die Königin unter den Eintöpfen**

Roh mariniertes Färöer Lachs,  
mit Bouillabaisse Granité, Chorizo und Orange

\*\*\*

### **Lustiges Spargelstechen**

Rotbarschfilet mit grünem und fermentiertem weissen Spargel,  
Rhabarber-Hollandaise und Bärlauch-Specksauce

\*\*\*

### **„Goodbye Landon“**

Kräftige Tomatenessenz im Eichenfass ausgebaut,  
gepickelte Schalotten, gegrilltem Pulpo und geröstetem Kalbsmark

\*\*\*

### **Mexican Streetfood**

Dry Aged Flank Steak vom Galloway Rind „Taco Style“  
mit Avocado, Sauerrahm, Maiscrumble und Molejus

\*\*\*

### **Ahrensböck hoch <sup>3</sup>**

Dreierlei vom Perlhuhn mit Pilzen,  
fermentierte Süsskartoffel und Kanzuri

\*\*\*

### **Birne Bohne Speck**

Bentheimer Kuhmilchkäse mit Bohnenröllchen,  
Baconeis und Birnen Balsamico 10 Jahre

\*\*\*

### **Das Land des Lächelns**

Thai-Curryeis mit Mango-Passionsfruchtsud, Basilikum  
und Kokosbaiser

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.