## **Aufschneider**

Bündnerfleisch / gepickeltes Gemüse / Preiselbeer-Schmalz | 12

## Büffelmozzarrella

Focaccia / Strauchtomate / Basilikum | 13

## Wachtel

Gänseleber / Rote Bete / Birne | 18

 $\infty$ 

## Noix Gras (v)

Blüchers vegane Kreation / Edamame / Umami Jus | 18

## Agnolotti del plin

Eigelb / Parmesan / Trüffel | 21

#### Hokkaido (v)

Süppchen / Kerne / Öl | 10

 $\infty$ 

#### **Risotto**

Rote Beete / Ziegenfrischkäse / Feurige Walnuss | 25

## **Blüchers Bouillabaisse**

Zander / Balmi Lachs / Gemüseperlen / Backpflaume | 35

## Ente

Keule / Mole / Rotkraut / Kloß | 32

### Kalbsbäckchen

Balsamico / Rosenkohl / Kartoffelcreme | 32

 $\infty$ 

## Lemontarte

Brombeere / Tonkabohne / Langer Pfeffer | 16

## Chocolate (v)

Regionale Bruchschokolade + Espresso | 13

# Norddeutscher Bio-Käse

Duett | 10 Trilogie | 14 Quartett | 18 Quintett | 22

# <u>Apero</u>

## **Attilus Gourmet Kaviar**

Schalotten / Tomaten / Crostini 30g 49 | 50g 79

#### **Sylter Royal**

Wenn Austern aus, dann aus.

Sherry / Lemon 3 Stück 18 | 6 Stück 36

# Blüchers Menü

Wachtel

00

**Noix Gras** 

00

Hokkaido

00

**Blüchers Bouillabaisse** 

00

Ente

00

Lemontarte

00

Norddeutscher Bio-Käse

#### **Menüs**

Gerne auch mit Weinbegleitung

3 Gänge 59 / 86

4 Gänge 79 / 115

5 Gänge 99 / 144 6 Gänge 109 / 163

7 Gänge 119 / 182

# Käse Auswahl

Chutney, Trauben, Früchtebrot

Friesisch Blue

Kleine Ziege Fabro

Deichkäse

Husumer