

Herzlich Willkommen im Restaurant Tipken`s by Nils Henkel.
Entdecken Sie die facettenreiche Aromenwelt der
Flora & Fauna Gerichte.

Während die Fauna Fisch und Fleisch gekonnt in Szene setzt,
überzeugt die Flora vegetarisch mit der Vielfalt
von Gemüse und Kräutern.

Regionale Produkte werden intelligent mit feinen Spezialitäten
und Gewürzen der Welt kombiniert.

GENIESSEN SIE DIE FLORA UND FAUNA KÜCHE IM TIPKENS BY NILS HENKEL

PROLOG

CARABINERO

Kokosmilch • Erbse • Kalamansi
85 EURO

SONNENBLUME

Topinambur • Blüten • Geröstete Kerne
34 EURO

JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl • Löffel Kaviar • Oxalis
44 EURO

TAUBE – GERÄUCHERT

Süßholz-Gewürz Jus • Kürbis
50 EURO

REHBOCK

Rosmarin Jus • Käbelknolle • Steinpilze • Capuns
65 EURO

QUITTE – GESCHMORT –

Cranberry • Macadamia • Salzkaramell
28 EURO

EPILOG

5 GÄNGE 220 EURO Ohne Jakobsmuschel
6 GÄNGE 250 EURO

ZUR ERWEITERUNG:

KÄSE AUS DEM KEITUMER KÄSEKLUB 30 EURO

WEINBEGLEITUNG / 5 GÄNGE 94 / 70 EURO
ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG 6 GÄNGE 110 / 84 EURO

Für Sie in der Küche:

René Verse - Küchenchef
Nicola Gentile - Executive Sous Chef
Sebastian Mayer - Sous Chef
Magdalena Lang - Junior Sous Chef
Annekatrin Pech - Chef Patissier
Maximilian Eck - Assistant Pastry Chef
Liga Lopuhina - Chef de Partie
Michele Paradiso Chef de Partie
Nick Heitmann - Chef de Partie
Luke Schmudig - Chef de Partie
Kurt Seymus – Demi Chef de Partie

Für Sie im Service :

Julia Westphal - Restaurantleiterin
Bernd Ahlert – Sommelier
Julian Kläfker - Chef de Rang
Lily Schlüter – Auszubildende