

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 • Kerbelknolle • 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  
Annekatriin 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