

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.

FLORA
VEGETARISCHE VIELFALT MIT GEMÜSE UND KRÄUTERN

PROLOG

FRÜHLINGSBEET

Vogelmiere • Pumpernickelleis • Süßkartoffel
34 EURO

SPARGEL -CONFIERT-

Trüffel • Mascarpone • Kaffee • Kräuter
42 EURO

CAESAR SALAT

Romanaherz • Parmesan • Olive
34 EURO

EIGELBRAVILO

Bärlauchjus • Frühlingsmorcheln • Rahmspinat
42 EURO

ZUCCHINIBLÜTE

Mimolette • Geräucherte Kartoffel • Salzkapern
42 EURO

RHABARBER

Selleriecrème • Gianduja • Kerbel
28 EURO

EPILOG

4 GÄNGE 135 EURO Ohne Spargel & Caesar

5 GÄNGE 175 EURO Ohne Caesar

6 GÄNGE 205 EURO

ZUR ERWEITERUNG :

KÄSE AUS DEM KEITUMER KÄSEKLUB 28 EURO

WEINBEGLEITUNG / 4 GÄNGE 76 / 56 EURO

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG 5 GÄNGE 94 / 70 EURO

6 GÄNGE 110 / 84 EURO

FAUNA
FISCH UND FLEISCH GEKONNT IN SZENE GESETZT

PROLOG

THUNFISCH & LACHS

Avocado • Papayarelish • Knuspercanelloni • Ingwer
38 EURO

DORADE ESCABECHE

Fenchel • Jalapeño • Kalamansi
38 EURO

KÖNIGSKRABBE

Sellerie • Dill Beurre Blanc • Lauch
48 EURO

MIÉRAL WACHTEL

Trüffeljus • Spargel • Morcheln • Erbsen
48 EURO

SYLTER SALZWIESENLAMM

Pinien-Bärlauchjus • Zucchiniblüte • Arancini
68 EURO

ERDBEEREN

Miltschokolade • Haselnuss • Mädesüss
28 EURO

EPILOG

4 GÄNGE 175 EURO Ohne Dorade & Wachtel

5 GÄNGE 220 EURO Ohne Dorade

6 GÄNGE 255 EURO

ZUR ERWEITERUNG :

KÄSE AUS DEM KEITUMER KÄSEKLUB 28 EURO

WEINBEGLEITUNG / 4 GÄNGE 76 / 56 EURO
ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG 5 GÄNGE 94 / 70 EURO
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
Anne-Katrin Pech - Chef Patissier
Maximilian Eck - Assistant Pastry Chef
Liga Lopuhina - Chef de Partie
Ben Spichalsky - Chef de Partie
Michele Paradiso Chef de Partie
Tom Gilzer - Chef de Partie
Nick Heitmann - Chef de Partie
Kurt Seymus - Commis de Partie
Luke Schmudig - Commis de Partie
Patrick Oettinger - Commis de Partie

Für Sie im Service:

Julia Westphal - Restaurantleiterin
Bernd Ahlert - Sommelier
Isabel-Zoe Wyss - Chef de Rang
Lily Schlüter - Auszubildende
Lara Anna Heuer - Auszubildende