

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

GRÜNE BOHNEN

Williams Birne • Bohnenkraut
28 EURO

ZANDER

Kalbskopfgraupen • Rotwein • Sauerklee
38 EURO

ROSENKOHL

Alba Trüffel • geräucherter Frischkäse • Haselnuss
46 EURO

+ 5 gr. Alba Trüffel 40 EURO

KRAICHGAUER SCHWEINEBAUCH

Teriyaki Sud • Dim Sum • Spitzkohl
38 EURO

HIRSCHRÜCKEN

Rosmarinsauce • Kerbelknolle • Quitte
68 EURO

ZWETSCHGE

Schokolade • Muscovado • Macadamia
27 EURO

EPILOG

4 GÄNGE 165 EURO Ohne Zander & Schweinebauch

5 GÄNGE 205 EURO Ohne Zander

6 GÄNGE 240 EURO

WEINBEGLEITUNG 4 GÄNGE 76 EURO
5 GÄNGE 94 EURO
6 GÄNGE 110 EURO

Für Sie in der Küche:

René Verse – Küchenchef Tipken´s by Nils Henkel

Uwe Benkowsky – Küchenchef

Sebastian Mayer – Sous Chef

Magdalena Lang – Junior Sous Chef

Maximilian Eck – Assistant Chef Pâtissier

Tom Gilzer – Chef de Partie

Ben Spichalsky – Chef de Partie

Patrick Oettinger – Commis de Partie

Finn Stolze – Auszubildender

Ose Möllgard – Auszubildende

Finja Frerichs – Auszubildende

Für Sie im Service:

Julia Westphal – Restaurantleiterin

Bernd Ahlert – Sommelier

Isabel-Zoe Wyss – Chef de Rang

Deike Hinrichs – Auszubildende

Lily Schlüter – Auszubildende