



Herzlich Willkommen im Restaurant Tipkens by Nils Henkel.
Entdecken Sie die facettenreiche Aromenwelt
der Flora & Fauna Gerichten.
Regionale Produkte werden intelligent mit feinen Spezialitäten und Gewürzen
der Welt kombiniert.

TIPKENS MENÜ

DÄNISCHE GELBSCHWANZMAKRELE

Aubergine • Teriyakisud • Cashew • Ingwer

ARKTISCHER SAIBLING

Kopfsalatjus • Nordseekrabben • Brandade

URKAROTTE

Wachtelsolei • Grüner Karottensud • Pilze

RÜCKEN VOM SIMMENTHALER RIND

BBQ Jus • Maispolenta • Brokkolitempora

FOURME D'AMBERT

Birne • Portwein • Rosmarin

PORCELANA SCHOKOLADE

Sanddorn • Erdnuss • Fichtennadelsud

4 GÄNGE 135 EURO Ohne Saibling & Käse

5 GÄNGE 160 EURO Ohne Käse

6 GÄNGE 180 EURO

WEINBEGLEITUNG 4 GÄNGE 69 EURO
5 GÄNGE 84 EURO
6 GÄNGE 98 EURO

FLORA

VEGETARISCHE VIELFALT MIT GEMÜSE UND KRÄUTERN

VORSPEISEN

FRÜHLINGSBEET

Junges Gemüse • Kräuteremulsion • Gierschsorbet

30 EURO

AVOCADO – GERÖSTET

Koriander • Kichererbsencouscous • Zitrone

28 EURO

ZWISCHENGERICHTE

SCHWARZWURZEL

Gerösteter Wirsing • Ponzu • Kalamansi

26 EURO

BLUMENKOHL

Tempura • Grüner Currysud • Schwarzer Knoblauch

28 EURO

HAUPTGERICHTE

ROTE BETE

Risotto • Onsenei • Brunnenkresse

36 EURO

URKAROTTE

Wachtelsolei • Grüner Karottensud • Pilze

38 EURO

DESSERT & KÄSE

FOURME D'AMBERT

Birne • Portwein • Rosmarin

24 EURO

RHABARBER

Cheesecake • Limette • Estragon

22 EURO

PORCELANA SCHOKOLADE

Sanddorn • Erdnuss • Fichtennadelsud

22 EURO

FAUNA

FISCH UND FLEISCH WERDEN GEKONNT IN SZENE GESETZT

VORSPEISEN

FARÖER LACHS

Gewürzgurke • Sylter Auster • Küstenkräuter 34 EURO

DÄNISCHE GELBSCHWANZMAKRELE

Aubergine • Teriyakisud • Cashew • Ingwer 34 EURO

TATAR VOM WEIDERIND

Sauerampferemulsion • Cremiges Eigelb • Senfsaat 32 EURO

ZWISCHENGERICHTE

ARKTISCHER SAIBLING

Kopfsalatjus • Nordseekrabben • Brandade 34 EURO

KAISERGRANAT

Chorizojus • Artischocken • Gewürzweibel 44 EURO

KABELJAU - GEDÄMPFT

Grünkohl • Kartoffelrisotto • Meerrettich 36 EURO

HAUPTGERICHTE

SCHWEINEBAUCH

Lorbeersud • Tintenfisch • Grüne Erbsen 42 EURO

RÜCKEN VOM SIMMENTHALER RIND

BBQ Jus • Maispolenta • Brokkolitempora 52 EURO

DESSERT

BLUTORANGE

Femmes de Virunga Schokolade •
Hibiskuscurry • Litchi-Ingwersorbet 22 EURO



Für Sie in der Küche:

Uwe Benkowsky - Küchenchef
René Verse – Sous Chef
Philipp Nagel – Chef Patissier
Stella Hornung – Assistant Chef Patissier
Sebastian Mayer – Chef Tournant
Jean-Pierre Zander – Chef de Partie
Magdalena Lang – Chef de Partie
Ennio Winkler – Chef de Partie
Tom Gilzer – Chef de Partie
Andreas Plückebaum – Chef de Partie
Marco Barros – Demi Chef de Partie
Lukas Krebs – Demi Chef de Partie
Christian Stanziale - Demi Chef de Partie
Megan Wolfe - Commis de Partie
Christian Dittbrenner – Auszubildender
Tashinga Nigel Musodzi - Auszubildender

Für Sie im Service:

Julia Westphal - Restaurantleiterin
Bernd Ahlert – Sommelier
Reza Fabian Jazmi – Chef de Rang
Leonie Wahl – Demi Chef de Rang
Ellen Dürkop - Auszubildende