

Herzlich Willkommen im Restaurant Tipkens 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

TOMATENCOUSCOUS

Okra Schoten • Basilikum

32 EURO

KOHLRABI

Holunderkapern • Radieschen • Süssdolde

36 EURO

ZUCCHINIBLÜTE

Mimolette • Geräucherte Kartoffel • Salzkapern

42 EURO

SONNENBLUME

Topinambur • Eigelb • Pfifferlinge • PX-Essig

46 EURO

HUSUMER KÄSE

vom Backensholzer Hof • Kümmel in Texturen

27 EURO

SCHWARZE KIRSCHKE

Mais • Porcelana Schokolade • Fichtennadel

27 EURO

EPILOG

4 GÄNGE 140 EURO Ohne Kohlrabi & Käse

5 GÄNGE 175 EURO Ohne Käse

6 GÄNGE 200 EURO

WEINBEGLEITUNG

4 GÄNGE 76 EURO

5 GÄNGE 94 EURO

6 GÄNGE 110 EURO

FAUNA
FISCH UND FLEISCH GEKONNT IN SZENE GESETZT

PROLOG

DORADE ROSÉ

Blumenkohl • Koriander • Grapefruit
44 EURO

GEBEIZTER SAIBLING

Gegrillter Sellerie • Fenchel
38 EURO

ST.PETERSFISCH AUS DER VENDEE

Paella Sud • Tintenfisch • Bohne • Hohwacher Aal
46 EURO

KALSBRIES

Bratensaft • Kräuterporridge • Pfifferlinge
38 EURO

REHBOCK

Fichtenessigjus • Sonnenblume • Cassis
62 EURO

ERDBEERE

Mascarpone • Kerbel • Buchweizen
27 EURO

EPILOG

4 GÄNGE 175 EURO Ohne Saibling & Kalbsbries

5 GÄNGE 205 EURO Ohne Saibling

6 GÄNGE 235 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 – Junior Sous Chef

Maximilian Eck – Assistant Chef Patissier

Magdalena Lang – Chef Tournant

Walter Eckerdt – Chef Tournant

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

Thore Neß – Supervisor

Reza Fabian Jazmi – Chef de Rang

Sophia Niebling – Auszubildende