

MENÜ

Salat mit hausgeräuchertem Wallerfilet, frittiertem Grünkohl,
Rahmgurken und krossen Kartoffelwürfeln

ODER

Schmelzender Vacherin Mont d'Or mit Feldsalat, Birne, Schwarzwurzeln, Oliven-Tapenade
und bunten Kartoffeln

ODER

Ausgelöste Keule vom Bötenser Freilandhuhn mit Radicchio Tardivo
auf kleinem Fenchelsalat mit sizilianischen Blutorange und kandierten Oliven;
Kartoffelcreme und -chips

*

Kräftige Consommé mit Gemüse, Fleisch- und Grießklößchen

ODER

Kerbelwurzelcreme mit Broccoli, Croutons und Rehfilets

*

Curry-Krautspätzle mit kleinem Rehragout, Pilzen und Rosenkohl

ODER

Spaghetti Siciliana – mit Knoblauch, Chili, Tomaten, Kapern, Sardellen,
Blumenkohl und Broccoli (vegan möglich)

ODER

Schwarz-Gelber Risotto mit Erbsen, Calamaretti und Guanciale

ODER

Kartoffeln, Bohnen und Artischocken mit Risottosauce, Pinienkernen und Pesto

*

Skreifilet mit Paprika, Fenchel, Kartoffeln und Aioli-Crostino
im gebutterten Bouillabaisse-Sud

ODER

Piccata vom Bötenser Freilandhuhn mit Salbei in der Parmesan-Ei-Hülle gebacken
auf pikantem Blattspinat und Röstzwiebeljus

ODER

Sanft gegartes Schaufelstück von der norddeutschen Färse „provencale“ mit Oliven und
Orangen auf Bohnen in Rahm-Polenta, Schnittlauchcreme und frittiertem Topinambur

ODER

Vegan: Couscous mit Gemüse, Rosinen, Kapern, Raz el Hanoud, Römersalatherzen
und gelber Paprikasauce

*

Kleiner Käseteller

ODER

Crème Brûlée

ODER

„Versoffene Jungfern“ mit Cantucci-Malaga-Eiscreme, eingelegten Birnen,
Vanille- und Rotweinsauce

ODER

Exotik: Passionsfruchtmousse mit Sorbet von caramelsierten Ananas,
Rum-Granité, Blutorangegelee, Mango-Bananenkompott und Bananen-Shake

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 57.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

- Alle Preise in EURO -

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse
etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank.

KARTE

VORSPEISEN:

Klein/Große Portion

Salat mit hausgeräuchertem Wallerfilet, Rahmgurken und krossen Kartoffelwürfeln 12,00/16,50

Schmelzender Vacherin Mont d'Or mit Feldsalat, Birne, Schwarzwurzeln, Oliven-Tapenade und bunten Kartoffeln 13,00/17,50

Ausgelöste Keule vom Bötterser Freilandhuhn mit Radicchio Tardivo auf kleinem Fenchelsalat mit sizilianischen Blutorange und kandierten Oliven; Kartoffelcreme und -chips 14,00/18,50

Kleiner gemischter Salat 7,50/12,50

SUPPEN

Kräftige Consommé mit Gemüse, Fleisch- und Grießklößchen 8,00/12,00

Kerbelwurzelcreme mit Broccoli, Croutons und Rehfilets 8,00/12,00

ZWISCHENGERICHTE

Schwarz-Gelber Risotto mit Erbsen, Calamaretti und Guanciale 13,50/19,00

Hausgemachte Curry-Krautspätzle mit kleinem Rehragout, Pilzen und Rosenkohl 13,00/18,00

Spaghetti Siciliana – mit Knoblauch, Chili, Tomaten, Kapern, Sardellen, Blumenkohl und Broccoli (vegan möglich) 13,00/18,00

Kartoffeln, Bohnen und Artischocken mit Risottosauce, Pinienkernen und Pesto 13,00/18,00

HAUPTGERICHTE

Skreifilet mit Paprika, Fenchel, Kartoffeln und Aioli-Crostino im gebutterten Bouillabaisse-Sud 23,00/33,50

Piccata vom Bötterser Freilandhuhn mit Salbei in der Parmesan-Ei-Hülle gebacken auf pikantem Blattspinat und Röstzwiebeljus 19,00/29,00

Sanft gegartes Schaufelstück von der norddeutschen Färsche „provencale“ mit Oliven und Orangen auf Bohnen in Rahm-Polenta, Schnittlauchcreme und frittiertem Topinambur 22,00/32,00

Vegan: Couscous mit Gemüse, Rosinen, Kapern, Raz el Hanoud, Römersalatherzen und gelber Paprikasauce 15,00/24,00

KÄSETELLER

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

DESSERT

Crème Brûlée 7,00

„Versoffene Jungfern“ mit Cantucci-Malaga-Eiscreme, eingelegten Birnen, Vanille- und Rotweinsauce 12,50

Exotik: Passionsfruchtmousse mit Sorbet von caramelsierten Ananas, Rum-Granité, Blutorangegelee, Mango-Bananenkompott und Bananen-Shake 13,50