

# Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Blattsalate mit Minze und Basilikum, Kohlrabisalat, Piemonteser Haselnüssen, und Avocadocreame 15,00

Ausgelöste Keule vom Bötterser Freilandhuhn auf der Haut knusprig gebraten auf Salat von Radicchio-Sorten, Babyspinat, Ofen-Orangen und Grill-Zwiebeln 22,00

## Suppen:

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Krabben und Dill-Sahne 8,50/14,50

Tagessuppe vegetarisch

## Zwischengerichte:

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) in milder Bärlauchcreme, Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen (vegetarisch möglich) 20,00

Spaghetti „Aglio-Olio-Asparagi“ – mit Grünem Spargel, Chili, Knoblauch und Pinien-Bröseln (vegan möglich) 20,00

Tagliatelle mit frischen Spitzmorcheln in Rahm, Kerbel, Estragon und kross gebratenen, ausgelösten Flügeln vom Freilandhahn (vegetarisch möglich) 24,00

## Hauptgerichte:

„Piccatimbocca“ vom Bötterser Freilandhähnchen mit Salbei und San Daniele Schinken in Parmesan-Eihülle gebacken; dazu Blattspinat und Safran-Risottosauce 27,00/36,00

„Buttsuppe“: Steinbuttfilet und Muscheln, Romanesco, Safran-Paccheri, Sauerampfer, Bärlauchcreme und Gelbem Löwenzahn in Steinbutt-Riesling-Suppe 45,00

Entrecôte von Norddeutschen Färsen mit unserer Kräuterbuttter, Caesar's Salad und Pommes „Ü-18“ 35,00

Vegan: Blumenkohl-Gemüse-Couscous mit Salatblättern, Kapern und Rosinen 22,00

## Käseteller

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

## Desserts:

Creme Brûlée 9,00

Rhabarber-Cantucci-Tirami-Su und Cantucci-Eiscreme mit Rhabarbermark 13,00

Millefeuille von Milkschokolade mit Mango und Vanille 15,00

## Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo oder

Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan  
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

# MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Ausgelöste Keule vom Bötterser Freilandhuhn auf der Haut knusprig gebraten  
auf Salat von Radicchio-Sorten, Babypinacat, Ofen-Orangen und Grill-Zwiebeln

\*

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Krabben und Dill-Sahne

\*

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) in milder Bärlauchcreme, Scamorza-Käsesauce,  
roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen

\*

„Piccatimbocca“ von der Freilandhähnchenbrust mit Salbei und San Daniele Schinken  
in Parmesan-Eihülle gebacken; dazu Blattspinat und Safran-Risottosauce

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Rhabarber-Cantucci-Tirami-Su und Cantucci-Eiscreme mit Rhabarbermark

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

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

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

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

-Alle Preise in EURO-

---

# MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Blattsalate mit Minze und Basilikum, Kohlrabisalat, Piemonteser Haselnüssen,  
und Avocadocreme

\*

Tagessuppe vegetarisch

\*

Kleines Blumenkohl-Gemüse-Couscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo,  
Kapern und Rosinen

\*

Spaghetti „Aglio-Olio-Asparagi“ – mit Grünem Spargel, Chili, Knoblauch  
und Pinien-Bröseln

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Millefeuille von Milkschokolade mit Mango und Vanille

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

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

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-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