

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad	9,00/13,00
Vitello Tonnato mit Thunfischtatar, Borretane-Zwiebeln, Kapernäpfeln, Kapernblättern, frittierten Kapern und Kartoffel-Knusper	24,00
Eiscreme von Ziegenfrischkäse und Feigen mit Radicchiosalat in Bete-Dressing auf Bete-Carpaccio mit Parmesan, Nussöl und Bottarga (vegetarisch möglich)	23,00

Suppen:

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, aromatisierten Ölen und Pizzoccheri	9,00/14,00
Leichtes Rahmsüppchen von Kohlrabi, Kartoffeln, Lauch und Rebloch	9,00/14,00

Zwischengerichte:

Fussili in milder Gorgonzolacreme mit Radicchio Tardivo, Guanciale und Birne	20,00
Breite Bandnudeln mit gebratenen Kräuterseitlingen, Petersiliencreme, Borettane-Zwiebeln, kleinem Rehragout und Pecorino	20,00
Gebackener Büffelmozzarella mit Weißer Tomatensauce, gebratenen Zucchini, Blattspinat, kandierten Oliven und Kräuter-Öl	22,00

Hauptgerichte:

In aromatisiertem Olivenöl konfiertes Skreifilet in Safrancreme auf Blattspinat mit karamelierten Pistazien, frittierten Kapern und Kartoffelblättern	27,00/39,00
Osso Buco Milanese - geschmorte Kalbshaxenscheiben auf Safran-Risotto; dazu Gremolata, Parmesanchips und Radicchio Tardivo	25,00/36,00
Böterser Freilandhahn - die Brust als kleine Roulade, die Keule ausgelöst und kross auf eingelegter Paprika, Paprikasaft und kandierten Oliven; dazu kleiner Parmesan-French-Toast	36,00
„Panisses“ – Kichererbsen-Pommes mit eingelegten Gemüsen, Rosinen, Pinienkernen, Kapern und Orange, Paprikasaft und Petersiliencreme (vegan möglich)	22,00/28,00

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:

Crème Brûlée	9,00
Törtchen von Piemonteser Haselnüssen mit knusprigem Nougateis, Schokoladensauce und Birnensorbet	15,00
Schoko- und Vanille-Windbeutel mit Himbeer-Olivenöl-Sorbet und Weißer Schokoladensauce	14,00

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-

Vitello Tonnato mit Thunfischtatar, Borretane-Zwiebeln, Kapernäpfeln, Kapernblättern, frittierten Kapern und Kartoffel-Knusper

*

Leichtes Rahmsüppchen von Kohlrabi, Kartoffeln, Lauch und Rebloch

*

Breite Bandnudeln mit gebratenen Kräuterseitlingen, Petersiliencreme, Borettane-Zwiebeln, kleinem Rehragout und Pecorino

*

Böterser Freilandhahn - die Brust als kleine Roulade, die Keule ausgelöst und kross auf eingelegter Paprika, Paprikasaft und kandierten Oliven; dazu kleiner Parmesan-French-Toast

*

Kleiner Käseteller

ODER

Törtchen von Piemonteser Haselnüssen mit knusprigem Nougateis, Schokoladensauce und Birnensorbet

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

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

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

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

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

-Alle Preise in EURO-

Menü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Eiscreme von Ziegenfrischkäse und Feigen mit Radicchiosalat in Bete-Dressing auf Bete-Carpaccio mit Parmesan, Nussöl

*

Leichtes Rahmsüppchen von Kohlrabi, Kartoffeln, Lauch und Rebloch

*

Fussili in milder Gorgonzolacreme mit Radicchio Tardivo und Birne

Gebackener Büffelmozzarella mit Weißer Tomatensauce, gebratenen Zucchini, Blattspinat, kandierten Oliven und Kräuter-Öl

*

Kleiner Käseteller

ODER

Schoko- und Vanille-Windbeutel mit Himbeer-Olivenöl-Sorbet und Weißer Schokoladensauce

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 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.

-Alle Preise in EURO inkl. Brot, Olivenöl, Gewürz, Gebäck zum Kaffee und Mwst.-

Optionen für Ihren nächsten Besuch

In keinem Lokal weit und breit stehen die unten aufgelisteten Edelprodukte permanent auf der Speisekarte - der Grund: es gibt hier keine kontinuierliche Nachfrage nach diesen hochpreisigen Lebensmitteln – gerade bei den empfindlichen Meeresfrüchten kann das schnell zu Qualitätsverlusten führen.

Unser Restaurant ist ja auch eher deutsch-regional orientiert, was die Erzeuger anbelangt, wir kaufen z.B. kein Fleisch aus Übersee wegen der langen Transportwege und teils zweifelhafter Haltungsformen.

Große Nachfrage bei Helgoländer Hummer- oder Trüffelwochen haben uns jedoch aufgezeigt, dass es durchaus zahlreiche Gäste gibt, die sich über das Besondere sehr freuen.

Ihnen möchten wir anbieten, sich zum Beispiel die untenstehenden Produkte von uns zubereiten zu lassen – was wir mit dem größten Vergnügen gerne machen.

Teilen Sie uns Ihr Wunschprodukt ganz einfach bei Ihrer Reservierung telefonisch oder via mail mit. Für die Beschaffung benötigen wir eine Woche Vorlauf und es geht nur Tischweise – kommen Sie doch mit Gleichgesinnten auf einen großen Steinbutt im Ganzen zubereitet zu uns, auf ein Wagyu- oder Austern-Essen, auf eine echte Bouillabaisse mit ganzen Fischen ab 6 Personen – wir haben das know-how, die besten Quellen und richtig Lust dazu.

Ihr Wolfgang Pade & das Küchenteam

High-End:

Wagyu-Beef

Trocken gereiftes Deutsches Rinderfilet

Sistéron-Lammrücken

Bresse-Geflügel wie Tauben, Poularden und Perlhuhn

Challans-Enten

Iberico-Schwein aus 90%iger Eichelmast

In der Saison:

Weißer und Schwarzer Wintertrüffel

Morcheln

Helgoländer Hummer

Getauchte Jakobsmuscheln

Carabiniéros

Kaisergranat

Gelbschwanzmakrele

Austern

Großer Steinbutt aus Wildfängen

Große Nordsee-Seezungen

Große Bretonische Rotbarben

Flußkrebse...