

# 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:

|  |            |
|--|------------|
| „Jota“ – friulanischer Eintopf mit Borlotti, Kartoffeln, Sauerkraut und Pancetta | 8,00/13,00 |
| 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 karamelisierten 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  |
| Kokos-Stracciatella-Eiscreme mit Nougat-Espresso-Parfait, Espresso-Gelee und Sauce von Karamel-Couverture mit Passionsfrucht | 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 Reblochon

\*

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

Kokos-Stracciatella-Eiscreme mit Nougat-Espresso-Parfait, Espresso-Gelee  
und Sauce von Karamel-Couverture mit Passionsfrucht

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 Reblochon

\*

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...