# Karte

-Alle Preise in EURO- Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

| | |
|---|---|
| Caesar's Salad | 9,00/13,00 |
| Ochsenschwanzkrokette auf Selleriesalat mit Kirsch-Chutney, Feldsalat, Haselnuss und Madeirasauce | 24,00 |
| Blattsalate mit Minze und Basilikum, Kohlrabisalat, Piemonteser Haselnüssen, und Avocadocreme | 25,00 |

## Suppen:

| | |
|---|---|
| Kürbissuppe aromatisiert mit Curry, Chili, Orange und Zitronengras; als Einlage Ziegenkäse-Espuma, Cranberries und Walnuss | 9,00/14,00 |
| Selleriecremesuppe mit Dill, Preiselbeeren, Kartoffeln und Räucheraal | 10,00/15,00 |

## Zwischengerichte:

| | |
|---|---|
| Mezzi Paccheri alle Vongole mit Kirschtomaten vom Holzkohlegrill, Algencreme und Sardellen-Bröseln | 22,00 |
| Sizilianische Busiate-Pasta in leicht pikantem Grünkohl-Pesto mit Gorgonzolacreme, Quitte und frittiertem Grünkohl | 23,00 |
| Kürbis-Risotto mit Artischocken, Radicchio Tardivo, Granatapfel, geräuchertem Scarmorza und Cantucci-Bröseln | 25,00 |

## Hauptgerichte:

| | |
|---|---|
| Karré vom Iberico-Schwein gefüllter Artischocke, Rauch-Auberginendipp, Kartoffelstampf, Paprikasaft, Basilikum-Emulsion und Zucchinisalat | 39,00 |
| Ragout vom Oterser Reh mit Curry-Kraut-Spätzle, Pilzen und Preiselbeeren | 21,00/28,00 |
| Konfiertes Kabeljaufilet auf Sauerkrautsauce, Petersilienwurzel-Kartoffel-Ragout, Schmorgurken und Forellen-Caviar | 26,00/35,00 |
| Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g | 56,00 |
| Vegan: frittierter Grünkohl auf gebratenen Zucchini mit Minze, Auberginencreme, gehobelten Champignons und Basilikum-Emulsion | 20,00/27,00 |

## Käseteller

| | |
|---|---|
| Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei" aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senffrüchte | 12,00/16,00 |

## Desserts:

| | |
|---|---|
| Crème Brûlée | 9,00 |
| Kürbis-Zimt-Cantucci-Eiscreme mit Mousse vom hausgemachten Eierlikör, Zwetschgenröster, Honigsauce und Quittenmark | 15,00 |
| Earl Grey-Eiscreme mit Birnen, Williams-Sabaione, Kardamom und Pekannuss-Crumble | 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

-Alle Preise in EURO-

# MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Ochsenschwanzkrokette auf Selleriesalat mit Kirsch-Chutney, Feldsalat, Haselnuss
und Madeirasauce

*

Kürbissuppe aromatisiert mit Curry, Chili, Orange und Zitronengras;
als Einlage Ziegenkäse-Espuma, Cranberries und Walnuss

*

Mezzi Paccheri alle Vongole mit Kirschtomaten vom Holzkohlegrill,
Algencreme und Sardellen-Bröseln

*

Iberico-Schweierücken mit gefüllter Artischocke, Rauch-Auberginendipp, Kartoffelstampf,
Paprikasaft, Basilikum-Emulsion und Zucchinisalat

*

Kleiner Käseteller
ODER
Earl Grey-Eiscreme mit Birnen, Williams-Sabaione, Kardamom und Pekannuss-Crumble

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.-

---

# MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

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

*

Selleriecremesuppe mit Dill, Preiselbeeren und Kartoffeln

*

Frittierter Grünkohl auf gebratenen Zucchini mit Auberginencreme,
gehobelten Champignons und Basilikum-Emulsion

*

Kürbis-Risotto mit Artischocken, Radicchio Tardivo, Granatapfel, geräuchertem Scarmorza
und Cantucci-Bröseln

*

Kleiner Käseteller
ODER
Kürbis-Zimt-Cantucci-Eiscreme mit Mousse vom hausgemachten Eierlikör,
Zwetschgenröster, Honigsauce und Quittenmark

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.