

MENÜ

Radicchio Trevigiano mit Fourme d'Ambert-Dressing, Feldsalat,
Safran-Birne und Parmesan-Chips mit „BBQ-Allrounder“-Gewürz
ODER

Warm geräuchertes Filet vom Eismeersaibling gewürzt mit „La vie en Rose“;
dazu Salat von Quitten und Roter Bete mit kleinem Rösti und Crème-Fraîche
ODER

Caesar's salad
*

Kürbis-Karottensuppe abgeschmeckt mit Ingwer und Raz el Hanoud; als Einlage kleines
Asiagemüse und halbroher Thunfisch (vegan möglich)
ODER

Helgoländer Hummerrahmsuppe mit Erbsen, Krabben und Masoor dal Masala-Sahne
*

Hausgemachte Wacholder-Pappardelle mit Ragout vom hiesigen Rehbock, Champignons
und Preiselbeeren
ODER

Jakobsmuscheln und Miesmuscheln auf Kerbelwurzelpüree, Kaffee-Karotten,
Ingwer-Karottensud und Gewürz-Chips (vegetarisch möglich)
ODER

Roh marinierter Thunfisch auf Spaghetti „Sizilianisch“ – mit Kapern, Sardellen, Chili,
Knoblauch, Botarga, buntem Blumenkohl und Pinienbröseln
ODER

Rotwein-Radicchio-Trevigiano-Risotto mit
-Orangen-Chicoree, Lauch und krossem Topinambur
ODER

-mit Holtumer Rehfilets und geschmortem Kalbsbries
*

Tagesfischfilet mit Curry-Kürbis-Emulsion, Kerbelwurzelpüree,
pikantem Blattspinat und Austernpilzen (vegan möglich)
ODER

Hiesiger Rehrücken im Brotteig gebraten mit mildem Pfefferrahm, fränkischem Rotkohl
und „Tagliolini-Carbonara-Gratin“
ODER

Rib-Eye-Steak von der norddeutschen Färse mit Caesar's salad, rotem Zwiebelconfit,
gebackenen Zwiebeln, Sauce Gribiche und Pommes gewürzt mit „Padespelette“
ODER

Bunter Blumenkohl auf Broccolipüree mit gegrilltem Chicoree, Radicchio, Pinien,
Kapern und Rosinen (vegetarisch)
*

Kleiner Käseteller
ODER

Kaffee-Schoko-Knusperschnitte mit Kokos-Pannacotta, Wodka-Mango-Sorbet, eingelegter
Safran-Ananas und Espresso-Gelee
ODER

„Versoffene Jungfern“ mit Nougateiscreme,
Mandeleis und Apfel-Birnen-Quittenkompott

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 37.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 46.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 52.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 59.-

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

Menu-Aufpreis bei Rib-Eye plus 8.-

- 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

Radicchio Trevigiano mit Fourme d'Ambert-Dressing, Feldsalat,
Safran-Birne und Parmesan-Chips mit „BBQ-Allrounder“-Gewürz 12,50/18,00

Warm geräuchertes Filet vom Eismeersaibling gewürzt mit „La vie en Rose“;
dazu Salat von Quitten und Roter Bete mit kleinem Rösti und Crème-Fraîche 14,00/22,00

Caesar's salad – das Original 9,50/15,50

SUPPEN

Kürbis-Karottensuppe abgeschmeckt mit Ingwer und Raz el Hanoud;
als Einlage kleines Asiagemüse und halbroher Thunfisch (vegan möglich) 10,00/15,50

Helgoländer Hummerrahmsuppe mit Erbsen, Krabben
und Masoor dal Masala-Sahne 11,00/17,00

ZWISCHENGERICHTE

Hausgemachte Wacholder-Pappardelle mit Ragout vom hiesigen Rehbock,
Champignons und Preiselbeeren 12,00/18,00

Jakobsmuscheln und Miesmuscheln auf Kerbelwurzelpüree, Kaffee-Karotten,
Ingwer-Karottensud und Gewürz-Chips (vegetarisch möglich) 18,00/26,00

Roh marinierter Thunfisch auf Spaghetti „Sizilianisch“ – mit Kapern, Sardellen,
Chili, Knoblauch, Botarga, buntem Blumenkohl und Pinienbröseln 17,00/24,50

Rotwein-Radicchio-Trevigiano-Risotto mit
-Orangen-Chicoree, Lauch und krossem Topinambur 13,00/19,00

ODER

-mit Holtumer Rehfilets und geschmortem Kalbsbries 16,00/24,00

HAUPTGERICHTE

Tagesfischfilet mit Curry-Kürbis-Emulsion, Kerbelwurzelpüree, pikantem Blattspinat
und Austernpilzen (vegan möglich) Fisch: Tagespreis
vegan: 15,00/22,50

Hiesiger Rehrücken im Brotteig gebraten mit mildem Pfefferrahm,
fränkischem Rotkohl und „Tagliolini-Carbonara-Gratin“ 26,00/36,00

Rib-Eye-Steak von der norddeutschen Färse mit Caesar's salad, rotem Zwiebelconfit,
gebackenen Zwiebeln, Sauce Gribiche und Pommes gewürzt mit „Padespelette“ 38,00

Bunter Blumenkohl auf Broccolipüree mit gegrilltem Chicoree, Radicchio, Pinien,
Kapern und Rosinen (vegetarisch) 17,50/25,50

KÄSETELLER

Friskäse, 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

Kaffee-Schoko-Knusperschnitte mit Kokos-Pannacotta, Wodka-Mango-Sorbet,
eingelegter Safran-Ananas und Espresso-Gelee 13,00

„Versoffene Jungfern“ mit Nougateiscreme, Mandeleis und
Apfel-Birnen-Quittenkompott 12,00