

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Kalbstatar angemacht mit Avocado, Spargel, Ei und Scarmorza, dazu Mostreduktion, Petersilien-Öl und frittierte Kartoffel	25,00
Kohlrabisalat mit Minze, Basilikum und piemonteser Haselnüssen auf Avocadocreme (vegan, adaptiert von der „November Brasserie“, Berlin)	16,00

Suppen:

Kartoffel-Lauchsuppe – heiß oder geeist, mit kleiner Einlage von Pfifferlingen, Tomaten und Basilikum vegetarisch - auf Wunsch mit gebratenem Kalbskopf	10,00/15,00
Österreichische Rahmsuppe mit Grünem Spargel, Shiitake und Schwarzbrot-Croutöns	9,00/14,00

Zwischengerichte:

Mezzi Paccheri in Grüner Spargelcreme und Weißer Tomatensauce mit Streifen von der großen Maischolle, Wildgarnelen und kandierten Oliven	24,00
Spargel und Spargel-Eiscreme mit Ajo Blanco, Mimosettesauce, Croutöns, gehacktem Ei und frittierten Kapern	24,00
Risotto mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino und Basilikum	26,00

Hauptgerichte:

Paniertes Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Kartoffel-Spargelsalat, Kopfsalatherzen und tomatisierter Hollandaise mit Harissa	35,00
Saltimbocca vom Kalb mit Spargel-Carbonara und Würfelkartoffeln mit Chorizo und Pimenton	26,00/36,00
Tagesfischfilet mit unserer neuen Kräuterbutter, Fenchel, Borretane-Zwiebeln, Venusmuscheln, Orrechiette und Tomaten im gebuttertem Bouillabaisse-Sud	29,00/39,00
Friesisches Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g	56,00
Vegan: Geräucherter hiesiger Spargel mariniert mit Belugalinsen, Tomaten und Lauchzwiebeln; dazu vegane Sauce Rouille und „Panisses“ – Kichererbsen-Pommes	28,00

Käseteller

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

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Mojito-Melonensorbet mit Salt-and Pepper-Brownie, Safran-Vanillesauce und kleinem Kompott von Wassermelone, Ananas und Bananen	18,00
„Erdbeertorten-Haufen“ – Erdbeermousse, -sahne, marinierte Erdbeeren, Leibniz-Crumble, Vanilleeis und piemonteser Nusskuchen	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

Bouillabaisse-Menü

-in 3 Gängen-

Wolfsbarsch & Daurade-Royale
auf einer Marinade von Tomatenessenz, Limone und Basilikum-Öl
serviert mit Wassermelone und Pinienkernen

*

Der echte Bouillabaisse-Sud
mit Sauce Rouille, Aioli und Crostini

*

Die Filets von 5 verschiedenen Bouillabaisse-Fischen
mit Safran-Kartoffeln in gebutterter Bouillabaisse-Sauce

pro Person 79.-

Bouillabaisse – ein bisschen Hintergrund.

Ursprünglich ein arme-Leute-Essen! Aus den kleinen tagesfrischen Beifang-Fischchen haben sich die Fischer an der provencalischen Küste früher einen gehaltvollen Eintopf gekocht – in Meerwasser.

Die Bouillabaisse hat sich im Laufe der kulinarischen Geschichte aber zu einem feinen Gericht gewandelt: auf einem Ansatz aus Knoblauch, milden Chillies, Fenchel, Zwiebeln und Tomaten gewürzt mit Safran, Lorbeer, Thymian und Pastis, aufgefüllt mit Fischbrühe, werden „mindestens 4 Felsenfische“* im Ganzen gegart und auf Platten serviert mit in safranisierter Fischbrühe gekochten, mehligten Kartoffeln, Aioli und Sauce Rouille. Der fertige Sud wird auf ungeröstete Baguette-Scheiben gegessen.

Unsere Zubereitung unterscheidet sich vom Original dadurch, dass wir die Fische mit ihren vielen Stehgräten bei uns nicht im Ganzen sondern nur ganz kurz als Filet in dem Sud garen, sodass keinerlei Überraschungsgräten zu befürchten sind. Geschmacklich hat das wenig Relevanz, denn aus den Karkassen dieser Fische wurde vorher in 2 Ansätzen hintereinander der Sud gekocht.

Der Grundgeschmack wird bestimmt durch einen Mix von edlen Fischen – und deren absoluter Frische! Es war sehr aufwendig, Drachenkopf, Wolfsbarsch, Goldbrassen, Knurrhahn, Petermännchen, Seeteufel und Rotbarben auf kürzestem Wege nach Verden zu bekommen - aber dank Uwe Bodes in Bremen haben wir via Paris tatsächlich mit Qualitäten arbeiten können, die erst 48 Stunden aus dem Meer waren. Diese Frische zeigt sich besonders bei der Vorspeise, zu welcher wir Daurade und Wolfsbarsch roh mariniert präsentieren.

Aioli und Sauce Rouille, in Südfrankreich und Spanien weit verbreitet, werden dort meistens auf Mayonnaise-Basis mit Ei zubereitet. Diese Zubereitungen haben sich durch die Mauren in Südeuropa verbreitet und waren ursprünglich ohne Ei. Für die Sauce Rouille werden süß-pikante Spitzpaprika, etwas Knoblauch und in Safran gekochte Kartoffel mit Zitronensaft leicht gesäuert und mit gutem Olivenöl zu einer sämigen Sauce montiert. Auch die Aioli ist Ei-frei: blanchierter (und damit milder) Knoblauch wird dafür gesalzen und ebenfalls mit Olivenöl gemixt.

*So steht es in der Charta „zur Rettung der Bouillabaisse“ von 1980

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Kalbstatar angemacht mit Avocado, Spargel, Ei und Scarmorza,
dazu Mostreduktion, Petersilien-Öl und frittierte Kartoffel

*

Österreichische Rahmsuppe mit Grünem Spargel, Shiitake und Schwarzbrot-Croutöns

*

Mezzi Paccheri in Grüner Spargelcreme und Weißer Tomatensauce
mit Streifen von der großen Maischolle, Wildgarnelen und kandierten Oliven

*

Saltimbocca vom Kalb mit Spargel-Carbonara und Würfelpommes
mit Chorizo und Pimenton

*

Kleiner Käseteller

ODER

“Erdbeertorten-Haufen” – Erdbeermousse, -sahne, marinierte Erdbeeren, Leibniz-Crumble,
Vanilleeis und piemonteser Nusskuchen

Aufpreis mit Rinderfilet plus 15.-

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-

Kohlrabisalat mit Minze, Basilikum und piemonteser Haselnüssen auf Avocadocreme

*

Österreichische Rahmsuppe mit Grünem Spargel, Shiitake und Schwarzbrot-Croutöns

*

Spargel und Spargel-Eiscreme mit Ajo Blanco, Mimosettesauce, Croutöns, gehacktem Ei
und frittierten Kapern

*

Risotto mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino und Basilikum

*

Kleiner Käseteller

ODER

Mojito-Melonensorbet mit Salt-and Pepper-Brownie, Safran-Vanillesauce
und kleinem Kompott von Wassermelone, Ananas und Bananen

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