

# Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

## Vorspeisen:

|                                                                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Caesar's Salad                                                                                                                        | 9,00/13,00 |
| Tomaten-Carpaccio mit Himbeer-Pfeffer-Gel, geriebener Belper Knolle (Hartkäse), kandierten Oliven, Weißer Tomatensauce und Kräuter-Öl | 26,00      |
| Salat vom zarten Pulpo mit hiesigen Zucchini, frittierte Zucchini-Blüte, Kartoffel und milder Sardinencreme                           | 25,00      |

## Suppen:

|                                                                                                                                             |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Wildgarnelen Curry-Sahne                                                                      | 10,00/15,00             |
| Klare Gaszpacho mit gebratener Wassermelone, Brunnenkresse, Melonen-Tatar und -granité (vegetarisch - auf Wunsch mit mariniertem Thunfisch) | 9,00/14,00(10,00/15,00) |

## Zwischengerichte:

|                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tagliolini mit mariniertem Schwertfisch, Chorizo, Pfifferlingen, Bottarga-Bröseln, Bohnen, Colatura-Buttersauce und Kräutercreme | 25,00 |
| Leichte Orecchiette „à la Bruschetta“ – mit marinierten hiesigen Tomaten, Basilikum aus unserem Garten und Parmesan              | 18,00 |
| Jakobsmuscheln in Brauner Butter gebraten mit Aprikosen-Chutney und piemonteser Haselnüssen auf Blumenkohlcreme im Yuzu-Sud      | 28,00 |

## Hauptgerichte:

|                                                                                                                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Gefüllte Brust vom Böterser Freilandhahn mit Paprika „mallorquin“, geschmorten Roskoff-Zwiebeln, geräuchertem Maispüree und einer Sauce von Geflügelconsommé und Brauner Butter | 36,00       |
| Milchkalbs-Entrecôte auf kleinem Rahmgemüse von Erbsen, Pfifferlingen und Kohlrabi mit gebratener Kartoffel-Terrine                                                             | 36,00       |
| Tagesfischfilet mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpüree, Wassermelone, San Daniele Schinken, Würfelkartoffeln Cidresud                                                          | 29,00/37,00 |
| Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g                                                                                                                                              | 56,00       |
| Vegan: Fenchel-Variation (auf Salz gegart/mariniert/Püree mit Salz-Zitronen-Beurre-Blanc, Auberginencreme und „Panisses“ – Kichererbsen-Pommes)                                 | 19,00/26,00 |

## Käseteller

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

## Desserts:

|                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Crème Brûlée                                                                                                             | 9,00  |
| Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ – spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark             | 14,00 |
| Joghurt-Sorbet mit Aprikosenkompott, Aprikosen-Baiser, Zitronenthymian-Öl, gebrannten Sonnenblumenkernen und deren Milch | 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-

Tomaten-Carpaccio mit Himbeer-Pfeffer-Gel, geriebener Belper Knolle (Hartkäse),  
kandierte Oliven, Weißer Tomatensauce und Kräuter-Öl

\*

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Wildgarnelen Curry-Sahne

\*

Tagliolini mit mariniertem Schwertfisch, Chorizo, Pfifferlingen, Bottarga-Bröseln, Bohnen,  
Colatura-Buttersauce und Kräutercreme

\*

Gefüllte Brust vom Bötterser Freilandhahn mit Paprika „mallorquin“,  
geschmorten Roskoff-Zwiebeln, geräuchertem Maispüree  
und einer Sauce von Geflügelconsommé und Brauner Butter

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ –  
spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark

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-

Tomaten-Carpaccio mit Himbeer-Pfeffer-Gel, geriebener Belper Knolle (Hartkäse),  
kandierte Oliven, Weißer Tomatensauce und Kräuter-Öl

\*

Klare Gaszpacho mit gebratener Wassermelone, Brunnenkresse, Melonen-Tatar  
und -granité

\*

Leichte Orecchiette „à la Bruschetta“ – mit marinierten hiesigen Tomaten,  
Basilikum aus unserem Garten und Parmesan

\*

Fenchel-Variation (auf Salz gegart/mariniert/Püree mit Salz-Zitronen-Beurre-Blanc,  
Auberginencreme und „Panisses“ – Kichererbsen-Pommes

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Joghurt-Sorbet mit Aprikosenkompott, Aprikosen-Baiser, Zitronenthymian-Öl,  
gebrannten Sonnenblumenkernen und deren Milch

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 **Service Mitarbeiter** an, vielen Dank