

Speisekarte

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Gebackene Gemüse mit Oliven-Chips auf Salat mit Feta, Zucchini, Linsen, Melone, Kichererbsen und Chili und Oliven 20,00

Ausgelöste Keule vom Bötterser Freilandgockel auf der Haut kross gebraten
Shiitake-Jus, Maispüree, kleiner Salat von Grillpaprika, Mais, Borretane-Zwiebeln und Bohnen, Ochsenchwanz-Krokette 20,00

Suppen:

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Garnelen, Curry und Schlagsahne 13,00

Andis leicht gelierte, geeiste Gurkensuppe mit Chili, Koriander, geräuchertem Yoghurt, Yoghurtmousse und asiatisch gebeizter Fjordforelle (vegetarisch möglich) 13,00

Zwischengerichte:

Spaghetti in Auberginensauce vom Holzkohlegrill mit Pecorino, unserem Rauch-Paprika-Gewürz, Minze und Fetacreme – vegetarisch; auf Wunsch mit Guanciale 18,00

Strozzapreti mit Erbsen, Pancetta, Calamaretti und Wildgarnelen 24,00

Broccoli-Gnocchi mit Auberginen-Pinien-Pesto, Broccoli und
1. vegan: mit gesalzener Melone vom Holzkohlegrill oder 20,00
2. mit mariniertem frischen Thunfisch 24,00

Risotto mit Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino, Basilikum und Gewürzmischung „BBQ-Allrounder“ 20,00

Hauptgerichte:

„Piccatimbocca“ vom Bötterser Freilandhähnchen mit Salbei und San Daniele Schinken in Parmesan-Eihülle gebacken; dazu frittierte Zucchini-Blüte, Blattspinat und Safran-Risottosauce 27,00/36,00

Kleines Grillgericht von Schweinen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft:
Spanferkel-Rücken und Spidersteak mit Kartoffel-Karotten-Gemüse und kleinem Ragout von Pfifferlingen, Lauch und Quark-Pizzoccheri 27,00/36,00

Filet vom großen isländischen Kabeljau mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpüree, Wassermelone, San Daniele Schinken Würfelpommes und Cidresud 27,00/36,00

Vegan: Orecchiette à la Bruschetta“ – mit marinierten Tomaten, Basilikum und Pinien-Bröseln 15,00/ 22,00

Käseteller

Frischkäse, 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

Desserts:

Crème Brûlée 8,50

Zwei ganz neue Desserts von unserem neuen Chef-Pâtissier und Sous-Chef Meikel Sauer:

„Kirsch-Karotte“: Yoghurt-Eis, Kirschen eingelegt/kandiert/als Knusper; Karotten als Karamel, Kuchen und als Schoko-Ganache mit „Butterscotch“-Whiskey-Likör von der Rittergut-Manufaktur in Sulingen 14,00

„Leicht“: Yuzu-Espuma mit Weißem Schokoladeneis, Vanille-Schoko-Crumble, gefriergetrockneten Himbeeren und Basilikum-Öl 12,50

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Ausgelöste, kross gebratene Freilandgockelkeule mit Shiitake-Jus, Maispüree, kleiner Salat von Grillpaprika, Mais, Borretane-Zwiebeln und Bohnen, Ochsenschwanz-Krokette

*

Rahmsuppe von Helgoländer Hummern mit Erbsen, Garnelen, Curry und Schlagsahne

*

Spaghetti in Auberginensauce vom Holzkohlegrill mit Pecorino, unserem Rauch-Paprika-Gewürz, Minze und Fetacreme – vegetarisch; auf Wunsch mit Guanciale *

*

Kleines Grillgericht von Schweinen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft: Spanferkel-Rücken und Spidersteak mit Kartoffel-Karotten-Gemüse und kleinem Ragout von Pfifferlingen, Lauch und Quark-Pizzoccheri

ODER

Filet vom großen isländischen Kabeljau mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpüree, Wassermelone, San Danieleschinken, Würfelpotatoes und Cidresud

*

Kleiner Käseteller

ODER

Yoghurt-Eis, Kirschen eingelegt/kandiert/als Knusper; Karotten als Karamel, Kuchen und als Schoko-Ganache mit „Butterscotch“-Whiskey-Likör von der Rittergut-Manufaktur in Sulingen

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 85.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Gebackene Gemüse mit Oliven-Chips auf Salat mit Feta, Zucchini, Linsen, Melone, Kichererbsen und Chili und Oliven

*

Andis leicht gelierte, geeiste Gurkensuppe mit Chili, Koriander, geräuchertem Yoghurt und Yoghurtmousse

*

Risotto mit Pfifferlingen, Rucola, Blaubeeren, Pecorino, Basilikum und Gewürzmischung „BBQ-Allrounder“

*

Kleiner Käseteller

ODER

„Leicht“: Yuzu-Espuma mit Weißem Schokoladeneis, Vanille-Schoko-Crumble, gefriergetrockneten Himbeeren und Basilikum-Öl

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 85.-

-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.

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 angeht, 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...